



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI AŞK BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

10 adet mantar
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım soğan
1 çorba kaşığı balzamik sirke
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı esmer şeker
2 dal maydanoz
Bir tutam tuz
Hamur için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık süt
1 çay kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağı
Servis için:
Kıyılmış kırmızı lahana

Hamur için zeytinyağı, süt, maya, toz şeker ve tuzu karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yavaş yavaş un ilave edin. Kalan unu, hamuru açmada kullanmak üzere kenara alın. Üzerini örtüp mayalanması için sıcak bir ortamda kontrol ederek yarım saat veya 1 saat dinlendirin. Yarımşar tatlı kaşığı tereyağı ve zeytin yağın bir tavaya alıp, dilimlenmiş mantarı kavurun. Başka bir tavaya kalan tereyağı ve zeytinyağını alıp, halka doğranmış soğanı kavurun. Mantar ve soğanı birleştirip, balzamik sirke, soya sosu, esmer şeker, kıyılmış maydanoz ve tuz ilave edip 2 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru unlu zeminde merdane yardımıyla açıp, kalp kalıp yardımıyla parça hamur elde edin. Bir adet kalp şeklindeki hamurun ortasına mantarlı harçtan koyun, ikinci hamuru üzerine kapatın. Kenarlarının açılmaması için elinizle iyice bastırın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Kızgın sıvı yağda önlü arkalı pişirin. Kıyılmış kırmızı lahana yatağı üzerine yerleştirip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158267 • adı:Mantarlı Aşk Böreği • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.05.2025 - 14:44