



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI AYÇÖREĞİ

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

Dolgu:

1 adet orta boy soğan

1 yemek kaşığı sıvı yağ

300 g mantar

1 çay kaşığı tuz

Yarım demet ince doğranmış maydanoz

Hamur:

3-4 adet orta boy patates

200 g eritilmiş margarin

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta akı 1 çay

kaşığı tuz

1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Dolgu: Soğanları küp küp doğrayıp yağda pembeleştirin. Üzerine yıkayıp doğradığınız mantarları ve tuzu ilave edip suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra maydanozu ilave edip karıştırın.

Hamur: Patatesleri 1 yemek kaşığı tuz ilave ettiğiniz suda haşlayıp kabuklarını soyun ve sıcakken rendeleyin.

Üzerine eritilmiş margarin, yoğurt, yumurta akı, tuz ve sade kek karışımını ilave edip iyice yoğurun. Hamuru 8

eşit parçaya bölün. Her birini merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın. Açtığınız hamuru dörde

keserek, üçgenler oluşturun. Geniş taraflarına iç malzeme koyarak rulo yapın ve iki ucu birleştirerek ay şekli

verin. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200 °C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 200 °C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika