



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BAKLAVA BÖREĞİ

Ümit Usta

1 kg. un
1 kahve kaşığı tuz
1 kaşık yoğurt
1 çay kaşığı ayçiçek yağı
4 adet yumurta
400 gr. tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
100 gr. kuru soğan (küçük doğranmış)
400 gr. mantar (doğranmış)
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Yeteri kadar tuz, karabiber

Harcı için, bir yemek kaşığı yağda sırayla soğan ve mantarı teflon tavada soteleyelim. Tuz ve karabiber ilavesi ile tatlandırıp böreğin içine koyalım.

Hamur malzemeleri karıştırıp bir hamur haline getirelim. Hamurun yufka açılacak kıvama gelmesi için gerektiği kadar suyu azar azar ilave edelim. Daha sonra küçük parçalara ayırıp merdane ile aralarına bol bol nişasta atarak açalım. Hamur yufkadan daha ince bir hal alıncaya kadar açalım. Daha sonra açtığımız hamurların yarısını tepsiye dizelim. Arasına mantar harç koyalım. Her bir yaprak hamur arasına eritilmiş tereyağı serpeyim. Tereyağının miktarının da yaklaşık 400 gr. olması gerekir. Daha sonra üzerine kalan hamur yapraklarını koyup fırına sürelim. Pişirip sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)