



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTARLI BOĞÇA BÖREĞİ

MALZEMELER

200 gr mantar
250 gr dondurulmuş milföy hamuru
3 çorbakaşığı zeytinyağı
1 çaykaşığı kıyılmış maydanoz
iri yapraklı frenk fesleğeni
diş sarımsak
tuz

4 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Dondurulmuş hamuru açın ve bundan, kenarları 8-10 cm olacak şekilde dört adet kare kesin. Mantarları minik minik doğrayın, kıyılmış maydanoz ve kıyılmış sarımsakla birlikte zeytinyağında çevirin. Takribi 15-20 dakika kadar orta hararettteki ateşte karıştırmak suretiyle pişirerek suyunu çektin. Elinizle ufaladığınız fesleğen yapraklarını, tuzu ve karabiberi ekledikten sonra 3 dakika daha pişirin. Altını kapatıp ılınmaya bırakın. Mantarları kare şeklindeki yufkalara paylaşın. Her birinin dört köşesini de tepede birleştirip bohça şekline getirin. Fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık otuz dakika kadar pişirin.