MANTARLI BOHÇA BÖREK

https://www.elele.com.tr

20-25 adet maydanoz sapı
½ su bardağı su
½ çay bardağı sıvıyağ
3 adet yufka
500 gr iri mantar
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Sos için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Üzerini süslemek için:
1 adet yumurta sarısı

Maydanoz saplarını kaynar suda 10-15 dakika bekletip yumuşamalarını sağlayın. Sudan çıkarıp süzgece alın. Mantarları temizleyip tereyağı, tuz ve karabiber ile birlikte yüksek ateşte devamlı karıştırarak mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Sosu hazırlamak için un ve tereyağını tencereye alıp yağ eriyene dek karıştırın. Sütü yavaş yavaş ilave edip sürekli karıştırın. Yufkaları düz zemine serip küçük bir tencere kapağı ile yuvarlak parçalara bölüp hazırlayın. Sıvıyağ ve suyu bir kasede karıştırın. Önce bir parça yuvarlak yufkayı tezgaha koyup üzerini sıvıyağ-su karışımı ile hafifçe ıslatın. Sonra üzerine ikinci parça yufkayı kapatın. Pişirdiğiniz bütün mantarlardan yufkanın ortasına koyup mantarın üzerine 1 tatlı kaşığı sos ilave edin. Yufkayı bohça şeklinde kaplayıp maydanoz sapı ile bağlayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Etrafına yumurta sarısı sürüp önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:151227 • adı:Mantarlı Bohça Börek • gönderen:çukurovalı • indirme tarihi:11.05.2024 - 09:18