



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK (ANTALYA)

2 adet hazır yufka
1 kahve fincanı zeytinyağı
İçerik için
500 gram kültür mantarı
2 adet kırmızı biber
1 demet taze soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle böreğin iç harcını hazırlayın.

Mantarları, taze soğanları ve kırmızı biberleri doğrayıp yıkayın.

Geniş bir tavayı orta ateşte kızdırın ve zeytinyağı koyun.

Kızgın yağda taze soğanları karıştırarak öldürün ve mantarlar ile kırmızı biberleri ekleyin.

Tüm malzemeyi soteleyin.

Tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydanozları katın.

Ardından böreği hazırlayabilirsiniz.

Hazır yufkaları rulo yapın ve tam ortadan ikiye kesin.

Yarı daire şeklindeki yarı yufkayı düz bir zemine koyun.

Dairenin kısa bir kısmını kaldırıp diğer kısmın üstüne katlayın.

Ortasına mantarlı harçtan koyun ve dikdörtgen olacak biçimde katlayın.

Aynı işlemleri diğer yarı yufkalar için de yapın.

Hazırladığınız börekleri ocak üstü kısık ateşte kızdırılmış ve yağlanmış tavada alt üst ederek kızartın.

Yanında ayran ile sıcak sıcak servis edin.

