



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

<https://acunn.com>

20 adet baklava yufkası
10-12 adet büyük boy mantar
Yarım demet taze soğan
1 tatlı kaşığı çörekotu
200 gram tel peynir
100 gram beyaz peynir
1 adet yumurta
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı susam

Tereyağını eritip ılınması için bekleyin.

Mantarları küp küp doğrayın, taze soğanları halka halka doğrayın. Peynirleri de küçük küçük doğrayın.

Tüm malzemeyi harmanlayın. En son bir yumurta kırın, çörek otunu da katıp karışımın bütünleşmesini sağlayın.

Tercihen baklava yufkasının sığacağı ebatta dikdörtgen tepsiyi yağlayın.

Tepsiye on kat üst üste baklava yufkası serin. Her katın arasına önce ılınmış tereyağı sürün, sonra da süzgeç yardımı ile incecik bir tabaka halinde nişasta serpin. Hazırladığınız iç malzemeyi 10. katın üzerine yayın.

Kalan on kat yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. En son kalan tereyağını yufkaların üzerine yayın. Bıçak yardımı ile tamamen tepsinin tabanına değmeyecek şekilde kare kare dilimleyin. Her kare dilimin üzerine susam serpin. 200 dereceye ayarlı fırında, iyice kızarana kadar pişirin.

