



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BÖREK

3 adet yufka

Sos için:

1.5 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)

125 gr. oda sıcaklığında erimiş margarin (yarım paket)

İç için:

Yarım kg. mantar

1 adet soğan

3 adet sivri biber

1 adet domates

Kekik

Karabiber

Kimyon

Kırmızı biber

Tuz

Limon (mantarın kararmaması için)

Mantarları yıkayıp ince ince doğruyoruz. İç için; doğradığımız soğanı, biberi ve domatesi sıvı yağda kavuruyoruz. Üzerine mantarları ve limon suyunu ilave edip suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Sonra baharatları ve tuzu ilave edip karıştırıyor ve ocaktan alıyoruz. Sosu için; bir kaba yoğurdu, yumurtaları, erimiş yağı koyup karıştırıyoruz. Bir adet yufkayı düz bir zemine seriyoruz. Üzerine sosun yarısını döküp her tarafına yayıyoruz. İkinci yufkayı üzerine serip kalan sosu her yerine yayıyoruz. Üçüncü yufkayı serip 16 parçaya bölüyoruz. Her parçanın üzerine mantarlı harçtan paylaşıyoruz. Sigara böreği sarar gibi fazla sıkmadan sarıp üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz.

