



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

Emine Beder

3 yufka
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
İçi için;
100 gr. mantar
1 orta boy soğan
1 orta boy domates
2-3 sivri biber
3-4 orba kaşığı sıvıyağ
tuz
karabiber

Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. İnce uzun dilimlenmiş mantarları ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, küçük küçük doğranmış sivribiberleri, tuzu ve karabiberi ekleyerek 2-3 dk. daha kavuralım ve ateşten alalım. 3 yufkayı üzerine fırça yardımıyla süt ve sıvı yağ sürerek st üste serelim. Yufkaları sigara böreği keser gibi 8 eşı üçgen parça elde edecek şekilde keselim. Yufkaların geniş kenarlarına mantarlı harcı paylaştıralım. Üçgen parçaların karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Ruloların üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış 220 C ısırlı fırında börekleri altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından alalım.



Fotoėraf "gl" tarafından gönderildi. 28.03.2024