



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

3 yufka
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı ayıeğı yağı
1 ay bardağı su
1 ay bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 yumurtanın sarısı
İ malzemesi için;
1 sosis
1 soğan
500 gr. mantar
2 sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı ayıeğı yağı

Soğanı küp doğrayın. Sosisleri dilimleyin. Biberleri temizleyip halka şeklinde doğrayın. Mantarları dilimleyin.

Sıvıyağı tavada ısıtıp soğan, mantar ve biberleri soteleyin.

Sosisleri ve sulandırılmış salçayı ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bir kaptay yoğurt, ayıeğı yağı ve suyu çırpın. Yufkalardan birini tezgaha yayın. Karışımın üçte birini kaşık yardımıyla yufkanın üzerine dökün. İkinci yufkayı birinci yufkanın üzerini tamamen kapatacak şekilde örtün. Yoğurtlu karışımın yarısını sürün. Aynı işlemi üçüncü yufkaya uygulayın ve kalan karışımı üzerine dökün.

Yufkaların karşılıklı kenarlarını kapatarak kare elde edin. Ortasına mantari harcı dökün ve tekrar dört köşesinden zarf gibi kapatın. Fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün.

200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.