



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI AÇMA BÖREK

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İÇİ İÇİN:
250 gr. mantar
2 adet soğan
1/2 demet dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

Un, tuz ve ılık suyu yoğurup yumuşak bir hamur yapın. Altı adet beze yapıp üzerine sıvıyağ dökün, üç saat kadar bekletin. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları ve mantarları tereyağında 15 dakika kadar kavurun. Üzerine kıyılmış dereotu ekleyin. Hamur bezelerini elinizle çekerek açın. Bir kenarına iç harçtan koyup rulo yapın. Fırında pişirin.