



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

300 gr ekmek hamuru
150 gr İçim Üçgen Peynir
50 gr kurutulmuş mantar
Sızma zeytinyağı
Un
Tuz

Kurutulmuş mantarları ılık su dolu bir kaba koyup bir saat yumuşatın. Süzerek alın ve suyunu sıkın, ince kıyın. Kıydığınız mantarları bir tencereye alın ve üzerine süzdüğünüz sudan bir kaşık ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirin, tuz ekleyin.

İçim Üçgen Peyniri mantarla karıştırarak böreğinizin dolgusunu hazırlayın. Ekmek hamurunu elinizle açın ve ikiye bölün. Aralarına dolguyu yerleştirip kapatın. Kenarlarını bastırarak iyice yapıştırın.

Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirdikten sonra üzerlerine un serpiştirin. 220 derece fırında 10-12 dakika pişirip sıcak servis edin.

