# MANTARLI BÖREK

İÇ MALZEMESİ:
3 çorba kaşığı SANA
2 çorba kaşığı un
1 bardak süt
2 çorba kaşığı kaşar
1/2 kg. mantar (haşlanmış)
3 çorba kaşığı SANA
1 çorba kaşığı dereotu
Tuz ve biber (arzuya göre)
HAMUR MALZEMESİ:
1 kg. un 800 gr. SANA
2 adet yumurta 1/2 fincan sirke
1/4 fincan limon suyu 2 bardak soğuk su 2 çay kaşığı tuz

İÇİN HAZIRLANIŞI:
2 çorba kaşığı SANA'yı bir kapta eritin. 2 çorba kaşığı unu ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 2 dakika pişirin. 1 bardak sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Karışımı, koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Peyniri ilave edin ve 3 dakika daha pişirin. (Peynir erimesin). Tuz ve biber ilave edin ve ılık bir yere koyun. Mantarları temizleyin ve kalın dilimler halinde kesin. Tavada 3 çorba kaşığı SANA'yı eritin, soğanı ve mantarları ilave edip, yüksek ateşte 1 dakika çevirin, dereotu ilave edin. Mantarları krem sosa ilave edin, karıştırın.
HAMURUN HAZIRLANIŞI:
Mermerin üzerine unu eleyip, ortasını havuz gibi açın. İçine yumurtayı, tuzu, limon suyunu, sirkeyi, suyu ilave ederek yoğu-run, top haline getirin, üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika bekletin. Sonra merdane ile 3 cm. eninde açın, ortasına SANA'yı koyup bohça gibi kapatın. 15 dakika dinlendikten sonra 1 cm. kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın, dörde katlayıp üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika bekletin, bu işlemi 2 defa daha tekrarlayın. Hamuru 50 veya 100 gr.lık parçalar halinde kesip, elinizle yuvarlayıp, rafine yağında merdane ile kare şeklinde açın. içerisine hazırladığınız içi koyduktan sonra, 2 uç kısmından dürerek mekik şeklini verin. Dürülen kısımları alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4140 • adı:Mantarlı Börek • gönderen:TUBA • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:36