



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 kaptan 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 yoğurun, 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 kesin, elinizle yuvarlayıp, rafine yağında merdane ile kare şeklinde açın. İçerisine 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.