



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

MALZEMELER:

1 su bardağı un
125 gram margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Tuz

Sos malzemesi:

150 gram haşlanmış mantar
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı hindistancevizi
Tuz

HAZIRLANIŞI:

Sosu hazırlamak için erimiş tereyağında unu 2-3 dakika kavurun, sütü ilave edin, kaynadıktan sonra ince kıyılmış mantar, Hindistancevizi ve tuzu ekleyerek 5 dakika kaynatın. Unu havuz şeklinde açın. Yumurtalardan birinin akını ve sarısını ayırın. Una 1 yumurta ve diğer yumurtanın akını, tuz, limon suyu ve suyu ekleyerek iyice karıştırın, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Zemine un serperek, hamuru merdane ile serçe parmağı kalınlığında açın. Üzerine yağın üçte birini sürün, hamuru dörde katlayın, üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabında 10 dakika dinlendirin. İşlemi aynen iki kez daha tekrarlayın... Hamuru dörde bölün, her birini serçe parmağınız kalınlığında açıp, ortasına hazırladığınız sosun dörtte birini yayın, rulo yapın. Diğer üç parçaya da aynı işlemi uygulayın, üzerlerine yumurta sarısı sürdükten sonra 200 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin, ılık servis yapın.