



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

- 3 yufka
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 1 yumurtanın sarısı
- İç malzemesi için;
- 1 sosıs
- 1 soğan
- 500 gr. mantar
- 2 sivri biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Soğanı küp doğrayın. Sosısları dilimleyin. Biberleri temizleyip halka şeklinde doğrayın. Mantarları dilimleyin. Sıvıyağı tavada ısıtıp soğan, mantar ve biberleri soteleyin.

Sosısları ve sulandırılmış salçayı ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bir kaptay yoğurt, ayçiçeği yağı ve suyu çırpın. Yufkalardan birini tezgaha yayın. Karışımın üçte birini kaşık yardımıyla yufkanın üzerine dökün. İkinci yufkayı birinci yufkanın üzerini tamamen kapatacak şekilde örtün. Yoğurtlu karışımın yarısını sürün. Aynı işlemi üçüncü yufkaya uygulayın ve kalan karışımı üzerine dökün.

Yufkaların karşılıklı kenarlarını kapatarak kare elde edin. Ortasına mantarlı harcı dökün ve tekrar dört köşesinden zarf gibi kapatın. Fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.