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 sosis
1 soğan
500 gr. mantar
2 sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Soğanı küp doğrayın. Sosisleri dilimleyin. Biberleri temizleyip halka şeklinde doğrayın. Mantarları dilimleyin. Sıvıyağı tavada ısıtıp soğan, mantar ve biberleri soteleyin.
Sosisleri ve sulandırılmış salçayı ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bir kapta 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 mantarii harcı dökün ve tekrar dört köşesinden zarf gibi kapatın. Fırın tepsisine yerieştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün.
200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:57664 • adı:Mantarlı Börek • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:09.05.2024 - 01:38