



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MANTARLI BÖREK

150 Gr Sana Hamurışı  
3 Adet yufka  
0,5 Kg. MANTAR  
1 Adet Domates  
2 Adet yumurta (birinin sarısı ayrılır)  
6 Adet sivribiber  
0,5 Su Bardağı kaşar peyniri rendesi  
0,5 Su Bardağı süt

Mantarları yıkayıp küçük doğrayın ve 3-4 çorba kaşığı margarinde soteleyin. Mantarlar bıraktıkları suyu tamamen çekince önce küçük doğranmış sivribiberleri, 2-3 dakika sonra ise küp küp doğranmış domatesleri ekleyin. Tuzunu ve karabiberini de ekleyip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra tavayı ateşten alın. Biraz ılındığında rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyip iyice karıştırın. Diğer tarafta çukur bir kaba 1 yumurta ve 1 yumurtanın akını aktarın. Çırparak karıştırdıktan sonra içine sütü ve yarım çay bardağı eritilmiş margarini ekleyip karıştırmaya devam edin. İlk yufkayı düz bir zemine serip yumurtalı harçtan içine sürün. Yufkanın yarısını diğer yarımın üzerine kapatın. Yarım daire şekline gelen yufkayı 4 eşit üçgen olacak şekilde kesin. Her üçgen parçanın geniş tarafına mantarlı harçtan bir miktar koyun. İki kenarını hafifçe içe doğru katlayıp rulo şeklinde sarın. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.