



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

Hilal Akcil

- 3 Adet Yufka
- 20 Adet Mantar
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3/4 Su Bardağı Süt
- 1 Çay Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1/2 Su Bardağı Sıvı Yağ

Mantarları iyice yıkayalım ve halkalar halinde doğrayalım. Zeytinyağı koyduğumuz tavaya alıp soteleyelim. Renkleri biraz dönünce yemeklik doğradığımız kuru soğanı ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Mantarlar iyice kendini bırakınca salçayı ekleyip çevirelim. Tuzu, karabiberi ve kırmızı pul biberi katıp ocağın altını kapatalım.

Sıvı yağı, suyu, sütü ve yumurtayı bir kaba alıp çırpalım. Fırın tepsisini yağlayalım. İlk yufkayı tepsiye serelim. Üzerine sütlü karışımımızdan dökelim. Kalan yufkanın yarısını katlar halinde tepsiye serip arasına sütlü karışımından koyalım. Mantarlı içimizi yufkaların üzerine yerleştirelim. Kalan yufkaları da mantarlı karışımın üzerine serelim, yine aralarına sütlü karışımından dökelim. Tepsinin altına yaydığımız yufkayı yanlardan kapatalım. Böreğimizi dilediğimiz şekilde kesip kalan sütlü karışımı üzerine dökelim. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.