



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ÇITIR BÖREK

3 adet yufka

Sos için:

1.5 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)

125 gr. oda sıcaklığında margarin

İçi için:

Yarım kg. mantar

1 adet soğan

3 adet sivri biber

1 adet domates

Kekik

Karabiber

Kimyon

Kırmızı biber

Tuz

Limon (mantarın kararmaması için)

Mantarları yıkayıp ince ince doğruyoruz. İçi için; doğradığımız soğanı, biberi ve domatesi sıvı yağda kavuruyoruz. Üzerine mantarları, limon suyunu ilave edip suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Sonra baharatları ve tuzu ilave edip karıştırıyoruz ve ocaktan alıyoruz. Sosu için; yoğurt, yumurta ve erimiş yağı karıştırıyoruz. Yufkayı düz zemine seriyoruz. Sosun yarısını yufkaya döküp her tarafına yayıyoruz. İkinci yufkayı üzerine serip kalan sosu her yerine yayıyoruz. Üçüncü yufkayı da serip 16 parçaya bölüyoruz. Her parçanın üzerine mantarlı harçtan paylaştırıp sigara böreği sarar gibi sarıyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişiriyoruz.

