MANTARLI ÇÖREK

2,5 su bardağı un
125 gr. tereyağı
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı ekşi krema
1 çay kaşığı tuz
HARÇ İÇİN:
150 gr. mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
1 adet haşlanmış yumurta
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta (üzerine sürmek için)

Yumuşamış tereyağıyla fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Unu, tuzu ve tereyağını 20 saniye kadar blenderde karıştırın. Yumurta sarılarını ve ekşi kremayı da ilave edin ve yine 20 saniye, 1 çorba kaşığı su ilavesiyle blender kabında karıştırın. Bu karışımı hafifçe unlanmış bir zemine alın ve yoğurarak pürüzsüz bir hamur formu verin. Plastik bir kaba alın ve 30 dakika dinlendirin.
Harç malzemesi için: Mantarları iyice doğrayın. Bir kızartma tenceresinde tereyağını eritin. İyice doğradığınız soğanları içine ekleyin ve yumuşayıncaya dek pişirin. Mantarları da ekleyin, karıştırarak 3 dakika pişirin. Pirinçleri de içine karıştırın. Kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Bir kâseye alın ve soğumaya bırakın. Haşlanmış yumurtayı iyice doğrayın, tuz ve baharatlarla iyice karıştırın.
Hamuru hafifçe unlanmış bir zemin üzerinde incecik açın. Yuvarlak bir metal yardımıyla 20 parça kesin. Hazırlamış olduğunuz iç malzemeden 1 çorba kaşığı ortalarına koyun. Hamurları ikiye katlayarak yarım ay şekli verin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Fırın tepsisine dizin ve 30 dakika daha dinlendirin. Fırını önceden 190 °C'de ısıtın. Fırında 15 dakikaya da altın sarısı renk alıncaya dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:65032 • adı:Mantarlı Çörek • gönderen:Aydın havası • indirme tarihi:22.08.2025 - 03:37