



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ÇÖREKÇİKLER

2 paket yufka
250 gram kültür mantarı
4 adet soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı balsamik sirke
yarım su bardağı susam
yarım su bardağı hindistan cevizi
4 dal maydanoz
100 gram margarin

Mantar ve soğanları doğrayın. Margarin tavada ısıtın ve soğanları 5 dakika kavurun. Mantar ve ince kıyılmış sarımsak ilave edip soteleyin. Pişmeye yakın içine esmer şeker, soya sosu, balsamik sirke ekleyin. Kıyılmış maydanoz ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yufkayı tezgaha serin ve 4 cm eninde 15 cm uzunluğunda kesin. Kenarlarına mantarlı karışımdan 1 tatlı kaşığı paylaşırıp üçgen şekilde katlayın. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya ardından hindistan cevizi ve susama bulayın. Kızgın yağda üzeri pembeleşinceye kadar kızartın. Servis yapın.