



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI DOMATES SOSLU BÖREK

4 adet yufka  
250 gram mantar  
1 adet soğan  
5 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı tereyağı  
4 adet sivri biber  
Yarım demet maydanoz  
200 gram kaşar peyniri  
Domates sosu için:  
1 çorba kaşığı domates salçası  
2 adet domates  
1 tatlı kaşığı şeker  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 diş sarımsak

Önce mantarlı içi hazırlamak için mantar, soğan ve biberleri ince doğrayın az yağda kavurup hazırlayın. Yufkaların içine koyup katlayıp üzerine rendelenmiş peyniri koyup tepsiye dizin. Fırında pişmeye bırakın. Domates sosunu da yapmak için malzemeleri küçük bir tavada pişirip hazırlayın. Fırından çıkan böreğin üzerine döküp ikram edin.