



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ENGINAR BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (8 kişilik): 10 adet böreklik yufka, 700 gr mantar, 300 gr lor peyniri, 75 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 70 gr margarin, 5 yumurta, 4 körpe enginar, 1 demet maydanoz, 1 limonun suyu, 1 diş sarımsak, yarım su bardağı kadar zeytinyağı, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 fiske cevz-i bevva, yeteri kadar tuz, karabiber ve un, 1 tutam çöreoü.

Yapılışı: 24 cm çapındaki yuvarlak bir tepsi 9 kat yufkanın üzerine oturtulur. Sonra yufka kesmeye yarayan özel bir aletle bu 9 kat yufka tepsi gibi yuvarlak biçimde kesilir. 10. yufka tepside daha büyük olarak kesilir. Tepsi yağlanır ve unlanıp bir kenara bırakılır. Enginarların dış kabukları soyulup ortasındaki tüylü bölüm kazandıktan sonra soğuk limonlu suyun içinde dilimler halinde doğranır. Sonra bu enginar parçaları tuzlu kaynar suda haşlanır. Enginarlar haşlanınca suları süzdürülerek tencereden çıkarılır ve içinde 1 kaşık margarin, 2 kaşık zeytinyağı ve 1 diş sarımsak bulunan küçük bir tavada kızartılır. Enginarlar kızarmaya başlayınca, önceden zaman temizlenmiş, yıkanmış, dilimlenmiş ve limonlu suda bekletilmiş mantarlar enginarların içine atılır. Rengi dönmüş olan sarımsak tavadan çıkarılır, tuz, karabiber, mercanköşk ve kekik serpilir. Tavadakiler pişince kıyılmış maydanozun yansı serpilir, birkaç defa karıştırıldıktan sonra tava ateşten indirilir. Lor peyniri ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Rendelenmiş kaşar peynirinin yansıyla bir fiske cevz-i bevva katılıp iyice karıştırılır. Büyük kesilmiş yufka tepsiye yayılır ve artan kenarları dışa doğru taşırılır. Bir fırçayla yufka yağlanır. Her defasında yağlanarak 3 kat yufka daha yayıldıktan sonra 4. yufkanın üzerine enginarlı mantarlar döşenir. Bunların üzerine kalan rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kalan margarin küçük parçalar halinde bölünüp, yufkanın üzerine serpiştirilir, sonra bunların üzerine 5. yufka yayılır. Bunun da üzeri yağlandıktan sonra peynirli karışım döşenir. Sonra yufkanın dört ayrı yeri çukurlaştırılarak bu çukurlara birer yumurta kırılır. Yumurtaların üzerine 6. yufka yayılır. Bunun da üzeri yağlanır. Bu işlem bu şekilde devam eder. Yufkaların yayılması tamamlanınca ilk yufkanın tepsinin kenarından sarkan kenarları, yukarı doğru kaldırılıp üstteki yufkanın ucuna ıslatılarak yapıştırılır. 5. yumurta hafifçe çırpıldıktan sonra üzeri yağlanmış yufkaya bir fırçayla sürülür. Çöreoü da serpiştirildikten sonra tepsi 180°C'ye ayarlanmış fırına sürülür. 45 dakika pişirildikten sonra fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.