



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ENGINAR BÖREĞİ

½ kavanoz Penguen Enginar
1 kavanoz Penguen Mantar
2 adet pırasa
1 paket baklavalık yufka
1 kase yoğurt
½ su bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
Karabiber
Kaya tuzu

Pırasa, mantar ve enginarları ayrı ayrı incecik kıyın.

Bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağında pırasa, mantar ve enginarları kavurun.

Tuzunu ve karabiberini ekleyip soğumaya bırakın.

Yoğurt, zeytinyağı ve yumurtayı bir kaptaki çirpin.

Daha sonra baklavalık yufkayı tezgaha açıp içine 2 kaşık hazır olan sostan sürün ve iki kaşık da harcımızı ekleyip rulo halinde sarıp yaptığınız tepsiye dizin.

Tüm yufkalara aynı işlemi uygulayın.

Hazır olan böreği 180 derece fırında 25 dakika pişirip servis edin.

