



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ETLİ BÖREK

6 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta

Ara katlara:

1 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz

İç i için:

500 gr kanlıca mantarı
3 adet kuru soğan
1 er çay kaşığı tuz karabiber kırmızı pul biber
250 gr kuzu eti küp küp doğranmış
Üzerine:
50 gr eritilmiş margarin

Hamur için un derin bir kaba elenir, tuz ile karıştırılır, yumurtası kırılıp azar azar su ilavesi ile mantı hamuru gibi hafif sert bir hamur elde edilir. Hamurumuz üzerine nemli bir bez örtülüp yarım saat dinlendirilir. Hamur dinlenirken haşlanmış kanlıca mantarları robottan geçirilir, yemeklik doğranmış kuru soğan ve baharatlar küp küp doğranmış kuzu eti ile kavrulup kenara alınır. Ara malzemesi için süt, yoğurt, yumurtalar ve azıcık tuz çırpılır. Hamurumuz bezelere bölünür, her beze unlanarak açılabilir kadar açılır. Hamur açıldıktan sonra yoğurtlu karışımdan sürülüp mantarlı etli içten serilir ve rulo yapılarak bir güzel sarılır. Gül yapılır. üzerine eritilmiş margarin gezdirilir 180 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirilir.