



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI GÜL BÖREĞİ

Malzemeler:

500 gr. yufka
1 adet soğan
4 çorba kaşığı margarin
200 gr. kıyma
100 gr. mantar
2 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet yumurtanın sarısı

Yapılışı:

Soğanı ince ince kıyıp, margarinle birlikte kavurun. Mantarları temizleyip, ince ince kıyın ve kıymalı harca ekleyin. Mantarlar pişene dek kavurmaya devam edin ve piştikten sonra ateşten alın. Ayrı bir kapta havucu rendeleyip, 2-3 dk. haşlayın. Haşlanmış bezelye ve havucu da kıymalı mantarlı karışıma ekleyip, karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, tuz karabiber serpip, tekrar karıştırın. Yufkaları üst üste koyup, dörde bölün. Büyük üçgen şeklinde kesilmiş yufkanın ortasına 2 çorba kaşığı bezelyeli harçtan koyun. Elinizle yufkayı büzüştürerek bir araya toplayın. Yufkanın bir ucunu etrafında dolayıp, gül şekli verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine 1 adet yumurtanın sarısını sürün. Orta ısı fırında yufkalar pembeleşene dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Gül Böreği \(Mantarlı\) için tıklayın](#)