MANTARLI ISPANAKLI AÇIK BÖREK

Elif Korkmazel

1 adet yufka
2 adet lavaş
8-10 adet mantar
100-150 gram ıspanak
2-3 dal taze soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram beyaz peynir
3-4 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Sosu İçin:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber
Üzeri İçin:
50 gram küp doğranmış kaşar peyniri
2-3 adet kiraz domates

Tereyağı ve zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtın. Doğranmış mantarları 4-5 dakika soteleyin. Kıyılmış ıspanak ve taze soğan ekleyip 5 dakika kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin. Altını kapatıp kenara alın. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Sonra tüm sos malzemesini çukur bir kaba alıp çırpın. Yufkayı 22-24 cm çapında yuvarlak cam bir fırın tepsisine kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peyniri bir kaba alıp ezin. Yufkanın üzerine sos sürdükten sonra 1 adet lavaş yerleştirin. Lavaşın üzerine de sostan sürüp peynirli karışımı eşit olarak yayın. Kalan lavaşı da yerleştirip üzerine sos sürün ve ıspanaklı karışımı yayın. Yufkanın kenarlarını düzgün bir şekilde kıvırıp içeri doğru katlayın. Üzerine küp doğranmış kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra kiraz domatesleri 4'e bölüp üzerine ekleyin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158194 • adı:Mantarlı Ispanaklı Açık Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:07