MANTARLI KADAYIF BÖREK

Malzeme
- 300 g tel kadayıf
- 125 g Sana Kase
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Harcı için:
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 15 adet mantar
- 4 adet taze soğan
- 3 adet taze sarımsak
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Harcı için :

Sana Kase eritip, soğutunuz.
Mantarları, taze soğanları ve sarımsakları ayıkladıktan sonra ince ince kıyınız.
Yayvan bir tencerede sıvı margarini kızdırıp, içine doğranmış mantarları ilave edip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurunuz.
Mantarlar kavrulunca içine kıyılmış sarımsakları, taze soğanları, sirkeyi ekleyip kavurmaya devam edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Derin bir kâsenin içine kadayıfı didikleyip içine soğumuş Sana Crème Bonjour ilave edip, iyice karıştırınız.
Yağlanmış kadayıfın yarısını yağlanmış tepsiye koyup, kaşıkla üzerine bastırınız.
Kadayıfın üzerine mantarlı harcı koyup, üzerine rendelenmiş peyniri serpiniz.
En son olarak üzerine kalan yağlı kadayıfı koyup, kaşıkla üzerine bastırınız.
Küçük bir kâsede yumurtaları, sütü, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi çırpıp, hazırladığınız sosu böreğin üzerine gezdirip ve en az 1 saat buzdolabında bekletiniz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 30?35 üzeri kızarana kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:29296 • adı:Mantarlı Kadayıf Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:29