



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KAPAMA

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 500 gram mantar
- 2 adet sivri biber
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Hamuru:
- 1 buçuk su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 6 yemek kaşığı yoğurt veya süzme yoğurt
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

### Hazırlanışı

Mantarların saplarını çıkarıp, küp küp doğrayınız.

Taze soğanlarını ince ince kıyınız.

Kuru soğanları ayıklayıp,piyazlık doğrayınız.

Dereotunu ince ince kıyınız.

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Sarımsak küçük küçük kıyınız.

Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, doğrayınız.

Yayvan bir tencere de 3yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıyılmış sarımsakları ve piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar pembeleşince içine doğranmış sivri biberleri ve mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz.

Mantarlar suyunu çekince içine kıyılmış taze soğanları, küp küp doğranmış domatesleri, sirkeyi, şekerini,tuz ve karabiberi ve tavuk suyunu ilave edip 10?15 dakika suyunu çekinceye kadar tencerenin ağzı açık olarak kaynatınız.

Hamuru için:Yoğurdun fazla suyunu süzgeç yardımı ile süzünüz.

Küçük bir kâsede yoğurdu, kıyılmış dereotunu, kabartma tozunu,unu ve kırmızı pul biberi koyup, hamur kıvamına gelene kadar yoğurup, unladığınız tezgahta hamuru 1 parmak kalınlığında açıp, kalıpla kesiniz.

Suyunu çeken mantarları ısıya dayanıklı bir fırın kabına alınız.Mantarların üzerine kesilmiş hamurları diziniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında, mantarlı kapamayı hamurlar kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.