



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KARE BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka
1 yemek kaşığı tereyağı
250 gr mantar
1 soğan
1 salçalık kırmızıbiber
2 sivri biber
2 domates
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kekik
Yumurta sarısı
1 su bardağı zeytinyağı
Susam
Çörekotu

Bir yemek kaşığı tereyağını ve yemeklik doğranmış soğanı tencereye alıp soteleyin. Küp şeklinde doğranmış mantarları ilave edin. İnce doğranmış kırmızı ve sivri biberi de ekleyip sotelemeye devam edin. Domateslerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp küp şeklinde doğrayın ve mantara ekleyin. Suyunu çekene kadar birkaç dakika pişirip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yufkaları zeytinyağı ile yağlayıp üst üste dizin ve dörde bölün. Hazırladığınız harçtan ortalarına koyup katlayarak kare şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin.

