



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KIYMALI BÖREK

10 kişilik Gerekli malzeme:

3 yufka,

1 soğan

500 gr kıyma

250 gr mantar

3-4 dal maydanoz

1 şişe soda,

1 yumurta sarısı

Tuz,

karabiber,

çörekotu

Soğanı doğrayıp yağda kavurun. Kıymayı ekleyip birlikte kavurduktan sonra kıyılmış mantar, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurmaya devam edin.

Her yufkayı 8'er üçgen parçaya bölün. Hazırlamış olduğunuz mantarlı harçtan ilave edin ve gül böreği şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye dizin. 1 şişe sodayı üzerine döküp yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.