



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KIYMALI BÖREK

Malzeme

- 400 g kıyma
- 250 g mantar
- 2 adet yumurta
- 6 adet milföy hamuru
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- ½ su bardağı un
- 3 yemek kaşığı Sana
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Mantarları yıkadıktan sonra ince ince dilimleyin. Bir tavada 2 kaşık Sana yağın eritin. Kıymayı katıp iyice kavurun. Kıyma kavrulunca ezilmiş sarımsak ve mantarları ilave edin. Suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber ve kırmızıbiberi katıp karıştırın. Ateşten alarak ılımaya bırakın. İlıdıktan sonra çırpılmış yumurtaları katıp karıştırın.

Tezgâha alüminyum folyo serin. Hamurun yapışmaması için un serpin. Milföy hamuru yapraklarını uçları üst üste gelecek şekilde dizin. Merdane ile iki misli büyüklüğüne gelene kadar genişletin. Açtığınız hamurun üstüne 2 yemek kaşığı galeta unu serpin.

Mantarlı kıymayı üzerine yayın. Alta yaydığınız folyo yardımıyla hamuru rulo yapın. Kalan 1 kaşık Sana ile hamuru yağlayın. Kalan 2 kaşık galeta ununu serpin. Rulonun birleşim yeri alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.