



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PAY

### MALZEMELER

8 Adet Milföy  
4 Yemek kasığı Zeytinyağı  
2 Adet kuru soğan  
10 Adet Mantar  
4 Adet Taze Soğan  
2 Adet Çarliston biber  
3 diş Sarımsak  
1 tatlı kasığı Toz Seker  
1 tatlı kasığı Kırmızı Pul Biber  
Tuz - Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları , kuru soğanları, taze soğanları , çarliston biberlerini, sarımsakları ayıklayıp, ayrı ayrı tabaklara ince ince kiyiniz, Yayvan bir tavada zeytinyağını kızdırıp, içine kiyilmiş kuru soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kuru soğanlar pembeleştikten sonra içine sırasıyla kiyilmiş çarliston biberleri, sarımsakları, taze soğanları ekleyip, kavurunuz. Daha sonra kiyilmiş mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz. En son olarak Seker, kırmızı pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandırıp, bir tasım kavurduktan sonra soguması için yayvan bir tabaga alın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyup, üzerine sogumus olan harctan koyunuz. Hamurları üçgen olarak katlayıp, kenarlarına bastırınız. Yağlanmış tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz. Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarıncaya kadar pisiriniz..