



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PAY

Malzemeler :

Milföy hamuru 8 Adet

Harcı :

Komili Sızma Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Kuru soğan 2 Adet

Mantar 10 Adet

Taze soğan 4 Adet

Çarliston biber 2 Adet

Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı Pul Biber 1 Tatlı Kaşığı

Tuz - Karabiber

Üzer için :

Yumurta Sarısı

Susam

YAPILIŞI:

- 1- Mantarları , kuru soğanları, taze soğanları , çarliston biberlerini , ayıklayıp, ayrı ayrı tabaklara ince ince kıyınız.
- 2- Yayvan bir tavada Komili Sızma zeytinyağını kızdırıp, içine kıyılmış kuru soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kuru soğanlar pembeleştikten sonra içine sırasıyla kıyılmış çarliston biberleri, taze soğanları ekleyip, kavurunuz.
- 3- Daha sonra kıyılmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz.
- 4- En son olarak şeker, kırmızı pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandırıp, bir taşım kavurduktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alın.
- 5- Milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyup, üzerine soğumuş olan harctan koyunuz. Hamurları üçgen olarak katlayıp, kenarlarına bastırınız.
- 6- Yağlanmış tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz.
- 7- Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarıncaya kadar pişiriniz.