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 İçin :
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 kıyılımış 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.

© lezzetler.com tarif no:46275 • adı:Mantarlı Pay • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:46