



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI POĞAÇA

1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç için:  
15-20 adet mantar  
1 adet köz biberi  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. İnce doğranmış biber yağda yumuşayana kadar çevrilir. Üzerine ince doğranmış mantar ve tuz eklenir. Hızlı ateşte 15-20 dakika kavrulur, soğutulur. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar iç konur, kapatılır ve kenarlarına bastırılır. Tepsiyeye dizilir, üzerine çirpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Mantarlı Poğaçaya için tıklayın](#)