



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PUF BÖREĞİ

2 adet çırpılmış yumurta
3 su bardağı rafine yağı
Hamuru için:
500 gram un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı rafine yağı
Hamuru yağlamak için:
200 gram suyu alınmış tereyağı (veya margarin)
Mantarlı iç:
1 çorba kaşığı tepелеme yağ
1 kahve fincanı un
Tuz
Karabiber
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)
1 tatlı kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 bağ kıyılmış dereotu
250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağ ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağzını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Unu mermerin üzerine eleyip, ortasını havuz gibi açınız. Yağlamak için gerekli olan margarin hariç, bütün malzemeyi ilâve edip, yoğurarak kuvvetlice top gibi bir hamur yapınız ve altına hafif un serpip üzerine ıslatılmış sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendiriniz.
- 8) Hamura hafif un serpererek 50 santim çapında yuvarlak açınız ve üzerine yağ hafif ılık olarak döküp, ovucunuzun içiyle masaj yapar gibi iyice sürünüz.
- 9) Sonra hamuru, çevreden merkeze doğru 15'er santim kadar kesiniz. Bu durumda hamurun ortasında bir yemek tabağı kadar geniş ve kesilmemiş bir alan ile etrafında 6 parça kadar yarım üçgen hamur ortaya çıkar. Bu hamurlardan birini kesik hizası kıvrık olmak üzere ortadaki hamurun üzerine kapatınız. Diğerlerini de sırayla kapananların üzerine kapatıp bırakınız.
- 10) Elde ettiğiniz tabak gibi yuvarlak ve 6 kat üst üste hamurun üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika bekletiniz.
- 11) Sonra merdane ile hafif un serpererek mümkün olduğu kadar ince açınız (bir yemek bıçağı burnu veya sırtı kalınlığında). Böylelikle hamurunuz hazırlanmış olur.
- 12) Önünüzdeki uçtan başlamak üzere 5 santim katlama payı bırakınız. Enine 3'er santim arayla yarımsar ceviz büyüklüğünde mantarlı içi diziniz.
- 13) Mantar aralarına ve 4 santim önüne kapanacak hamurun yapışması için boydan boya yumurta sürünüz.
- 14) Katlama payı için bıraktığınız hamuru mantarın üzerinden aşırarak kapatınız. Yumurtaladığınız kısımların üzerlerine parmağınızla yapışması için hafifçe bastırınız.
- 15) Mantarın 4 santim önünden kapattığınız hamuru, ucu tırtıllı bir hamur keseceği (yoksa küçük bir tencere kapağı) ile kesiniz ve içi ortada bırakarak aralarından hafifçe çapraz vaziyette kesip biraz un serpilmiş bir tepsiye diziniz.
- 16) Diğerlerini aynı şekilde hazırladıktan sonra kızgın yağda 2-3 dakika altüst kızartıp yağsız olarak yağdan çıkararak servis yapınız.