



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI SARAY BÖREĞİ

Hamuru için:

400 gram ekstra un

1 adet yumurta

1/2 kahve fincanı rafine yağı (veya zeytinyağı)

1/2 çorba kaşığı tuz

1 adet yumurta sarısı

1/2 bardak su

Hamuru yağlamak için:

200 gram orta sertlikte margarin

Mantarlı iç:

1 çorba kaşığı tepelme yağ

1 kahve fincanı un

Az tuz ve az 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 yağı 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 elenmiş olarak mermerin üzerine koyup, ortasını havuz gibi açınız, yumurta ve tuzunu ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız; iki ovucunuzla kuvvetlice bir ileri bir geri bastıra bastıra iyice yoğurup, yuvarlak ve 60 santim uzunluğunda bir hamur haline getiriniz.
- 8) Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp, hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz (aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi) ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 15 dakika dinlendiriniz. Sonra, 65 santim uzunluğunda düzgün yuvarlak bir hamur yapınız ve 3'er santim ara ile 22 parçaya kesiniz.
- 9) Hamurları iki ovucunuzla küçük birer top gibi yuvarlayıp alt ve üstlerine hafif erimemiş yağ sürünüz; her taraflarının yağlanması için bir kere daha yuvarlayınız ve altı erimemiş yağla yağlanmış bir tepsiye diziniz. Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 10) Sonra hamurların her birini merdaneyle 2'şer milim kalınlığında oval pide biçimi açınız ve üzerlerine yarım yumurta büyüklüğünde 20 gram yağı masaj yapar gibi sürünüz. Hamurun uzunlaşmasına yarısını tam ortadan diğer yarının üzerine kapatınız.
- 11) Diğer hamurları da aynı şekilde yağlayıp katlayarak, üst üste diziniz.
- 12) Hamurları alt üst edip, alttakinden başlayarak bir hamuru alınız; bir ucu sol elinizde ve mermerin üzerinde, bir ucu sağ elinizde ve biraz yüksekte sağ elinizle sallayıp hafif hafif çekerek bir kurdele gibi 4 santim genişliğinde 2 milim kalınlığında uzatınız. Ucundan başlayarak sigara dürer gibi yuvarlaya yuvarlaya dürüp, kat kat olmuş yassı tarafının üzerine tepsiye diziniz.
- 13) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp dizdikten sonra, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez koyup, buzlukta 20 dakika dinlendiriniz, böylece hamur kullanılmaya hazır olur.
- 14) Hamurları mermer masada, yoksa hamur tahtasının üzerine 1 milim kalınlığında, 14 santim çapında yuvarlak bir tabak gibi teker teker açınız ve tam ortalarına 1'er tatlı kaşığı mantarlı iç koyunuz.
- 15) Hamurun iki ucunu kıymanın üstünde karşılıklı birleştiriniz ve birini diğerinin üzerine yarım santim bindiriniz. Diğer iki ucunu 1'er santim kıvrınız ve böreklerin üstünü altına getirerek tepsiye diziniz.
- 16) Üzerlerini yumurtalayıp ilk 5 dakika hızlı, sonra 10 dakika orta fırında pişiriniz ve fırından çıkarıp 2 tanesi 1 porsiyon olarak servis yapınız.