



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SİMİT BÖREK

Elif Korkmazel

4 adet milföy hamuru

1 adet yumurta sarısı

İçerik için:

200 gr. mantar

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

2 çorba kaşığı maydanoz

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Küp şeklinde doğranmış mantarları yağda 10 dakika pişirin. Doğranmış soğanları ekleyip üç dakika daha pişirip tuzu ve kıyılmış maydanozu ilave edin. Unu tereyağında kavurup sütü ekleyin. İki dakika kaynatıp mantarlı harçla karıştırın. Milföy hamurlarını ıslatıp biraz açın ve orta kısmına harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürerek, fırında 200 derecede pişirin.