



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SU BÖREĞİ

Hamuru için:

1,5 çorba kaşığı tuz

10 adet yumurta

1 kilo ekstra un

Hamuru açmak için:

500 gram buğday nişastası

Mantarlı iç:

1 çorba kaşığı tepeleme 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 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 örtetek 15 dakika dinlendiriniz.
- 9) Hamuru aynı şekilde 3 defa daha yoğurup yine aynı şekilde üzeri kapalı olarak dinlendirdikten sonra, iki ovucunuzun içiyle yuvarlaya yuvarlaya 65 santim uzunluğunda düzgün yuvarlak bir biçime getirerek 4'er santim ara ile beheri 100'er gramlık 16 eşit parçaya kesiniz.
- 10) Hamurları kesilmiş yerleri alt ve üst olmak üzere nişastaya teker teker hatırınız. Elinizle çabuk olarak bastırarak, ikişer ikişer üst üste koyunuz; alt üst çevirerek ve ovucunuzun içiyle bastırarak 10 santim çapında yassılatınız.
- 11) Üzerlerine hafif nişasta serpererek 8'ini de aynı şekilde üst üste diziniz. Kenarlarındaki nişastaları hamur süpürme fırçasıyla süpürünüz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatarak 30 dakika dinlendiriniz.
- 12) Üst üste dizili 8 yufkayı alıp, bütün etrafına ve kenarlarına ovucunuzun içi ve tabanınızla bastırıp, hamurları alt üst ederek 30 santim çapında yassılatınız.
- 13) Sonra hamurları teker teker nişastalayıp tekrar birbirleri üzerine dizip, merdane ile hamurun ortasından kenarlarına doğru, daha çok kenarlarına bastırarak ve alt üst ederek 60 santim çapında açınız.
- 14) Hamurları teker teker oklavaya sarıp, ortadan kenarlarına doğru (ve özellikle kenarlarını) kuvvetlice bastırıp yuvarlayarak, oklava ile hamuru 8-10 defa bir ileri bir geri yuvarlayınız ve teker teker oklava ile mermerin üzerine seriniz.
- 15) Gerekteğinde elinizle püskürtür gibi nişasta serpiniz ve hamurları geniş olmayan kısmından hepsini birden oklavaya sarıp, yukarıda tarif edildiği gibi açınız. Hamur 80 cm. çapında ince bir kâğıt gibi olmalıdır.
- 16) Hamuru haşlamak için genişçe bir tencereyi su ile doldurup bol tuz atınız ve kaynatınız. Su devamlı orta ateşte kaynamalıdır.
- 17) Hamurları soğutmak için bir başka tencereyi soğuk su ile doldurunuz.
- 18) Bir kalbur veya geniş bir süzgeci ters çeviriniz ve üzerine büyükçe bir peçete seriniz.
- 19) Böreği yapacağınız tepsiyi fırında biraz kızdırıp sonra soğutarak içini tamamen yağlayınız. Yapışmaması için dibine 1 adet bütün yufka yerleştiriniz.
- 20) Eğer yufkaların büyüklüğü, su kaynayan tencereden genişse yufkaları 4'e bölünüz.
- 21) Bir parça yufkayı alıp suyun içerisine yatırır gibi atınız. Bir kevgirin tersiyle yufkanın üzerine kaynayan sudan serpiniz. Yufkayı suyun içerisine batırarak 1 dakika haşlayınız.
- 22) Kevgin tersiyle yufkayı soğuk suyun içine çıkarınız. Soğuk sudan elinizle çıkarıp peçete serilmiş süzgecin

üzerine yayınız. Üzerine başka bir peçete kapatarak hamurun üstünden suyunu kurulayınız.

23) Hamuru alarak tepsinin altına döşeyiniz. Ve her hamuru döşeyişte üzerine bir fırçayla tereyağı serpiniz.

24) Bütün hamurları teker teker haşlayarak tarif edildiği şekilde kurularak tereyağı serpiniz, yalnız hamurlar yarılanınca, ortasına mantarlı iç harcını serpiniz.

25) Diğer yufkaları da harcın üzerine haşlayarak ve yağ serperek döşeyip hepsini tamamlayınız.

26) 40-45 dakika fırında pişiriniz. Sonra altüst çevirip dilim dilim kesip servis yapınız.