



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SÜTLÜ BÖREK

<https://haber7.com>

3 yufka
70-80 gr tereyağı
İçine:
Yarım kilo mantar
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurtanın akı
Doğranmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Ayrıca:
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı

Önce böreğin içini hazırlayalım. Sıvıyağı tencereye koyup ısıtın ve yemeklik doğradığınız soğanları soteleyin. Doğranmış mantarları da sotelin ve tuzu, karabiberi koyup altını kapatın. Soğuyunca maydanozu ve yumurta akını ilave edip karıştırın. Tereyağını eritin. Yufkaların arasına eritilmiş tereyağından sürerek , üç yufkayı üst üste serin. En üstteki yufkanın üzerine de tereyağı sürün. Yufkaları 12 eşit üçgen parçaya kesin. (önce artı şeklinde kesin. Sonra her parçayı eşit üç parçaya kesin) Geniş kenarlarına mantarlı içten koyup sigara böreği sarar gibi sarın. Küçük bir tepsiye koyup üzerine 1,5 bardak sütü gezdirin. Buzdolabında sütü çekinceye kadar bekletin. Sütü iyice çekince 2 çorba kaşığı unu üzerlerine serpin ve buzluğa kaldırın. En az 6 saat bekletin. 1 gün önceden hazırlarsanız daha güzel olacaktır. Buzluktan çıkarıp üzerlerine yumurta sarısı sürün ve 180° C’de ısıtılmış fırında pişirin.

