



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI YUFKA BÖREĞİ

3 adet yufka,  
1 su bardağı mantar,  
1 kase kavrulmuş ıspanak,  
100 gram kaşar peyniri rendesi,  
100 gram margarin,  
yarım demet dereotu,  
yarım demet maydanoz,  
tuz,  
kekik,  
karabiber,  
2 diş sarımsak veya sucuk,  
1 adet yumurtanın sarısı

İspanağı kavurun. İçine ince ince doğradığınız maydanoz ve dereotunu ekleyin. Doğranmış mantarı, küçük küçük doğranmış sucuğu veya sarımsağı, kaşar peyniri rendesini, kekiği ve karabiberi de koyarak harmanlayın. Yufkayı yayın. 4 parmak genişliğinde boyuna kesin. Kesilen parçaları ortadan ikiye bölün. Hazırlanan içi yufkanın bir ucuna koyun ve rulo olarak sarın. Bütün yufkalara aynı işlemi uyguladıktan sonra tepsiye dizin ve üzerine erittiğiniz 100 gram margarini gezdirin. Yumurta sarısını da sürdükten sonra 200 derecelik fırında kızarana dek pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018