



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TEPŞİ BÖREĞİ

Malzemeler

5 adet yufka

750 gr mantar

4 adet kuru soğan

1/2 su bardağı sıvı yağ (125 ml)

2 adet yumurta

1 adet yumurta sarısı

1 su bardağı süt (250 ml)

2 çorba kaşığı yoğurt

Yapılışı

Soğanları, irice kıyın ve 3 çorba kaşığı sıvı yağda, pembeleşinceye kadar kavurun.

Mantarları, ince ince doğrayın soğanlara ilave edin. Mantarlar sularını salıp, sonra tekrar çekene kadar kavurmaya devam edin.

2 yumurta ile yağın serri kalanını, sütü ve yoğurdu çırpın.

Yağlanmış fırın tepsisine 1 adet yufkayı yayın ve üzerine hazırlamış olduğunuz karışımı fırçayla sürün. Bu işlemi, böreğin altına 3 adet yufka gelecek şekilde tekrarlayın.

Tepsiye serdiğiniz 3 kat yufkanın üzerine mantarları yayın.

Geri kalan 2 kat yufkayla, aralarına hazırlamış olduğunuz sütlü karışımı sürerek, böreğinizin üstünü kapatın. Geri kalan sütlü karışımı böreğinizin üzerine döküp, bir adet yumurta sarısını fırça ile sürün.

Önceden 200 derecede ısıttığınız fırının orta rafında, böreğin üzeri kızarana kadar (30 dk) pişirin.



Fotoğraf "cüneyt a." tarafından gönderildi. 15.03.2019