



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TEPŞİ BOREĞİ

MALZEMESİ:

4 yufka,
750 gr mantar,
3 soğan,
1 yumurta,
1 yemek kaşığı yoğurt,
1 su bardağı süt,
çörek otu,
sıvıyağ,
tuz.

Doğranmış soğanları kızgın yağda pembeleştirip, doğranmış mantarlarla tuzunu ekleyin ve suyunu çektirin. 1 yumurta, süt, yoğurt ve biraz yağı birlikte çırpın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı yayın ve üzerine hazırladığınız sosu sürün, ikinci yufkayı serip üzerine mantarları yayın. Üzerine kalan yufkaları yayıp yukarıdaki işlemi tekrarlayarak yufkaları bitirin ve çörekotu serpin. 180 C'ye ısıtılmış fırında üstünü kızartın.