



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 sivi yağ
1 su bardağı süt
2 yemek kasığı yoğurt
3 adet yumurta
1 yemek kasığı tuzot

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı yemeklik doğrayın. 3 yemek kasığı sivi yağda pembelesinceye kadar kavurun. Mantarları ince kıyıp soğana ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayırın. Süt, kalan sivi yağ, yumurtalar ve yoğurdu iyice çirpin. Yağlanmış fırın tepsisini yufkayı bir kat serin. Karışımın fırçayla sürün. 3 yufkayı tekrarlayın. Üzerine mantarları yayın. Kalan yufkaları karışımı sürerek bitirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ekin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "Osman Bey" tarafından gönderildi. 18.04.2017