



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MANTARLI PEYNİRLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4 dilim ince doğranmış pastırma
300 gram karışık taze mantar (kestane, istiridye ve kültür)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
6 diş doğranmış sarımsak
1 adet tatlı veya acı kırmızı biber
150 gram kolot veya dil peyniri
1/2 çay kaşığı karabiber
Hamuru için:
5.5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
Hamuru için:
3 çorba kaşığı un

Genişçe bir tavaya zeytinyağı koyduktan sonra sarımsak ve acı kırmızı biberi birlikte birkaç dakika soteleyin. Pastırma ekleyip karıştırın. İyice temizleyip doğradığınız mantarları ve karabiberi ilave edip, mantarlar suyunu salıp çekene dek kısık ateşte pişirin. Malzemeyi geniş bir cam kaseye alın. Üzerine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Hamur için unu bir geniş kaseye eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Ayrı bir yerde ılık su, maya, tuz, toz şeker ve yumurtayı karıştırıp unun ortasına dökün ve iyice yoğurun. Hamur toplanmaya başladığında, oda sıcaklığındaki tereyağını küçük parçalar haline ekleyerek, yaklaşık 10 dakika, homojen, ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun. Buzdolabı poşetine koyup, oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Hamuru 15-16 bezeye ayırıp, unlu zeminde teker teker ve çapı 10 cm olacak şekilde açın. Her bir bezenin içine 1'er çorba kaşığı tepeleme harç koyun ve hamurları ortadan ikiye katlayıp yarım ay şekli verin. Açılmaması için uçlarını bastırarak kapatın ve parmak uçlarınızla kenarlardan hafifçe harca doğru iteleyip bastırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.



