



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİTHİVİER

<https://www.acunn.com>

Tart Hamuru için:

250 Gr un

5 Gr tuz

150 Gr küp küp kesilmiş soğuk tereyağı

30 ml su

1 yumurta

İçi için:

Kuzu göbeği mantarı (morel mantarı)

Sitake mantarı

Porcini mantarı

Sığır dili mantarı

Sarı kız mantarı

Kestane mantarı

İstiridye mantarı

Kültür mantarı

Truf mantarı

Kuru soğan

Sarımsak

Zeytinyağı

Tarhun otu

Taze soğan

Krema

Beyaz üzüm sirkesi

Tuz

Karabiber

Mantar jus içi:

Kuzu göbeği mantarı (morel mantarı)

Sitake mantarı

Porcini mantarı

Sığır dili mantarı

Sarı kız mantarı

Kestane mantarı

İstiridye mantarı

Kültür mantarı

Az tuzlu soya sos

Tereyağı

Sebze suyu

Karabiber

Sarımsak

Zeytinyağı

Un ve tereyağını karıştırma kabına alıp eklemek kırintısı gibi olana kadar çok fazla yoğurmadan karıştırın diğer malzemeleri ekleyip hızlıca karıştırıp 20 dk kadar buzdolabında dinlendirin.

Kuru soğanları yemeklik doğrayın. Geniş bir tencereye alarak renk alana kadar pişirin sarımsağı doğrayıp ekleyin.

Tüm mantarları temizleyip ince ince doğrayın

Pişme önceliğine göre sırasıyla tencereye ilave edip pişirmeye devam edin. Tüm mantarlar piştiğinde beyaz üzüm sirkesi ekleyerek sirkeyi çektirin. Kremayı ve tuz karabiberi ekleyin. En son ince kıydığınız taze soğan ve tarhun otunu ekleyip soğumak için bir kenara alın. Soğuduğun da içerisine rende gouda peynirini ilave edin.

Tüm mantarları temizleyip ince ince doğrayın geniş bir tavada zeytinyağı ile soteleyin sarımsağı ekleyin. Az tuzlu soya sosu ekleyip çektirin. Sebze suyunu ekleyin değirmen karabiber ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin en son tereyağı ile bağlayarak ocaktan alın.

Tart hamurunu merdane yardımı ile açın çember yardımı ile yuvarlak kesin. Hazırlamış olduğunuz iç harcını derin bir kaseye alarak iyice sıkıştırıp üzerini düzeltin. Tart hamurunun üzerine kase ile ters çevirin. Milföy hamurunu merdane yardımı ile hafif unlayarak açın kaseyi kaldırıp milföy hamuru ile içinde hava kalmayacak şekilde üzerini kapatın. Kenarlarını bıçak yardımı ile kesin. Yumurta sarısı ve pekmezi karıştırın. Milföy hamurunun üzeri iyice kaplanacak şekilde her yerine sürün bıçak yardımıyla üzerinde 2 cm aralıklarla çizikler

atın. En üstünü küçük bir duy ile delin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.