



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SOĞANLI MANTARLI PAY

### Malzeme

- 8 adet milföy
- Harcı İçin:
- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 2 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- 4 adet taze soğan
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı
- Susam

### Hazırlanışı

Mantarları, kuru soğanları, taze soğanları, çarliston biberlerini, sarımsakları ayıklayıp, ayrı ayrı tabaklara ince ince kıyınız.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine kıyılmış kuru soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kuru soğanlar pembeleştikten sonra içine sırasıyla kıyılmış çarliston biberleri, sarımsakları, taze soğanları ekleyip, kavurunuz.

Daha sonra kıyılmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz.

En son olarak şeker, kırmızı pul biber, tuz karabiber ile baharatlandırıp, bir taşım kavurduktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Milföy hamurlarını tezgâhın üzerine koyup, üzerine soğumuş olan harçtan koyunuz.

Hamurları üçgen olarak katlayıp, kenarlarına bastırınız.

Yağlanmış tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarıncaya kadar pişiriniz.