SUCUKLU MANTARLI BÖREK

https://www.aytac.com.tr

12 adet milföy
2 adet yufka
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
100 g kaşar peyniri
100 g beyaz peynir
1 kase mantar
1 şişe maden suyu
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
Tuz

1 Mantarları doğrayın. Bir tavaya sıvıyağ ekleyin ve mantarları soteleyin.
2 AYTAÇ GURME DANA SUCUK u doğrayın ve mantarla birlikte biraz daha kavurduktan sonra altını kapatın.
3 Beyaz peynir ve kaşar peyniri karıştırma kabına rendeleyin.
4 Tezgaha biraz un serpin ve 3 sıra olacak şekilde 2'li milföy hamurlarını bir kısmını üst üste gelecek şekilde dikdörtgen olarak yerleştirin. Birleşme kısımlarına bastırın. Merdane ile dikdörtgen fırın tepsisine göre hamuru açın.
5 Diğer milföy hamurları içinde aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru yerleştirin.Bir yufkayı parçalayın ve hamurun üzerine yerleştirin.
6 Mantarlı ve peynirli harcı üzerine dökün ve yayın.
7 Diğer yufkayı parçalayın ve harcın üzerine serpin. Diğer açmış olduğunuz yufkayı onun üzerine kapatın. Böreği dilimleyin.
8 Maden suyunu karıştırma kabına dökün. Sıvıyağ ve yoğurdu ekleyin çırpın. Böreğin üzerine sosu gezdirin ve sosunu çekmesi için 20 dakika dinlendirin.
9 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:113795 • adı:Sucuklu Mantarlı Börek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:58