



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MANTARLI BÖREK

30 Gr Sana Klasik
0,5 Su Bardağı süt
0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
3 Adet yufka
2 Adet yumurta
8 Dilim sucuk
1 Biraz tuz
400 gr mantar

Mantarları rendeleyin. Sucukları minik küp şeklinde doğrayın. Tavadaki zeytinyağını ısıtın. Mantarları ekleyip soteleyin. Sucukları da ilave ederek pişinceye kadar kavurun. Tuz ilave edip soğumaya bırakın. Bu arada ıslatma harcını hazırlamak için margarin küçük bir tavada eritin. Ocaktan aldıktan sonra süt ve yumurtaları ekleyerek iyice karıştırın. Bir yufkayı tezgahın üzerine tamamen açın. Kaşık yardımıyla sütlü harçtan her tarafına yaydıktan sonra yarım ay şeklinde kapatın. Mantarlı malzemeyi yufkanın içine yayıp, yuvarlak uçtan başlayarak sıkıca rulo şeklinde sarın. Diğer yufkalarla da aynı işlemi tekrarlayın. Börekleri yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Üzerlerine kalan sütlü harçtan sürerek, 190 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.