



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VARŞOVA USULÜ BÖREK (POLONYA)

1,5 kg bonfile
3-4 adet soğan
250 gram porçini mantarı
4 adet kırmızı biber
4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Krep hamuru için:
4 su bardağı un
3 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
Bulamak için:
3 su bardağı Un
Galeta unu
1 tutam yumurta
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

Bonfileyi şeritler halinde doğrayıp, suyunu salıp çekene dek pişirin. Piyazlık doğranmış soğan ilave ederek 10 dakika kavurun. Doğranmış mantar ve kıyılmış kırmızı biberi ilave edip, soteleyin. Tuz, karabiber ekleyip, karıştırın. Suyunu çekene dek pişirin. Soğuyunca peynir ve maydanozu ekleyin. Krep için, tüm malzemeyi çirpin. Yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı pişirin. Kreplere iç harçtan koyup, sarın. Böreği sıra ile un, yumurta ve galeta ununa bulayın ve yağda kızartın. Demiglase sos ile servis yapın.

