YUFKADA MANTARLI ET

1 adet yufka
200 gram mantar
400 gram kuşbaşı et
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet sarı biber
1 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu

Eti bir tencereye alın ve kendi suyunu salıp, çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Zeytinyağını bir tavaya alıp, jülyen doğranmış biber ve kıyılmış sarımsağı soteleyin. Kıyılmış mantarı ilave edin ve 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Eti, su ile birlikte ekleyin ve suyunu çekene kadar tavanın ağzı kapalı olarak pişirin. Tavayı ocaktan alın. Üzerine tuz, karabiber ve pul biber ekleyip, soğutun. Yufkayı düz bir zemine serin ve önce boylamasına sonra enlemesine kesip, toplam 4 parça yufka elde edin. Parçalardan birini tezgaha serin ve bir ucunu diğer ucun üzerine kapatıp, üçgen şekli elde edin. Geniş kısma etli iç harçtan koyun ve kalın sigara böreği sarar gibi sarın. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.