YUFKADAN MANTARLI BÖREK

4 adet yufka
3- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
1,5 kase mantar
4-5 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Yarım su bardağı galeta unu
Tuz, karabiber

Ön hazırlık olarak böreğin iç malzemesini hazırlayalım. 3-4 çorba kaşığı sığı yağda küçük doğranmış soğanı hafifçe pem-beleştirelim. Mantarları boyuna dörde kesip, tavaya aktaralım. Mantarları bıraktıkları suyu çekene dek kavurmaya de-_ vam edelim. Sivri biberleri küçük küçük doğrayıp, ekleyelim. İnmesine yakın tuz ile karabiberini ayarlayalım ve ateşten alalım. İçine ince kıyılmış maydanozu ilave edelim. İlk yufkayı temiz bir zemin üzerine serelim. Üzerine su ve sıvı yağın yarısını serpelim. Bir fırça yardımıyla su ve sıvı yağı yufkanın her yerine yayalım. Diğer yufkaları aralarına su ve sıvı yağ serperek, ilk yufkanın üzerine serelim. Yufkayı 8 eşit üçgen olacak şekilde keselim. Üçgen şeklindeki yufkanın geniş kenarlarına mantarlı harçtan koyalım. Mantarlı için kenarından yufkayı hafifçe, içe döndürelim. Sigara böreği sarar gibi rulo yaparak saralım. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında kızarana dek pişirelim. Dilimleyerek, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:9433 • adı:YUFKADAN MANTARLI BÖREK • gönderen:Jale • indirme tarihi:17.05.2024 - 11:20