



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mantarlı Peynirli Börek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 400 g mantar
- 200 g lor peyniri
- 1 kuru soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 1/2 çay bardağı yağ
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Çayın yanında sıcak veya ılık sunun.

Yapılışı:

1. Mantarı soteleyin:

- Soğan ve mantarı yüksek ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirip soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Harcı tamamlayın:

- Lor, maydanoz ve baharatı mantara ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Böreği kurun:

- Yufkaları yoğurtlu sosla katlayıp harcı eşit biçimde paylaşın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Üzerine kalan sosu sürüp 190°C fırında 25 dakika kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Mantarları tavaya tek seferde yığmamak daha iyi kızarmalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı