

Kaşarlı Mantar Dolgulu Milföy

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 8 milföy hamuru
- 250 g kültür mantarı
- 1 küçük kuru soğan
- 120 g kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta sarısı
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

8 milföy hamuru, 250 g kültür mantarı ve 1 küçük kuru soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Ilık ya da oda sıcaklığında çayın yanında servis edin; çıtır dokuyu koruması için üstünü kapatmadan önce tamamen soğutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Mantar içini hazırlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp ince doğranmış mantarları ekleyin.
- Mantarın saldığı su tamamen çekilince karabiberle tatlandırın ve iç harcı soğumaya bırakın.

2. Milföyleri doldurun:

- Milföy hamurlarını hafif çözdürüp kareler halinde kesin ve her parçanın ortasına mantarlı içten koyun.
- Üzerine rendelenmiş kaşar ekleyip kenarları kapatın; birleşim yerlerini çatalın ucuyla bastırın.

3. Yumurta sürün:

- Milföyleri pişirme kâğıdı serili tepsiye aralıklı yerleştirin.
- Yumurta sarısını üst yüzeylere sürüp fırını 200 dereceye ısıtın.

4. Fırında kızartın:

- Milföyler kabarıp altın rengi olana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
- İç dolgusu sıcak olacağından fırından aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Mantarın suyunu tavada tamamen çektirip soğumadan milföye koymayın.

Kiraz'ın Mutfağı