

Mantarli Acma Borek

Malzemeler

6 su bardagi Un

Tuz

Ilık su

1 adet yumurta

Ara katlara:

1 su bardagi sut

1 cay bardagi yogurt

Biraz tuz

2 yumurta

İç Malzemesi:

500 gr. haslanmis mantari

3 adet kuru soğan

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Üzerine:

Erimis tereyağ

Yapılışı

İlk önce hamur için un derin ve geniş bir kaba eleyelim, tuz ile karıştıralım, yumurtasını kiralım azar azar su ilave edelim ve mantı hamuru gibi hafif sert bir hamur elde edelim. Hamurumuz üzerine nemli bir bez ortelim yarım saat kadar dinlendirelim. Hamur dinlenirken haslanmis mantarları robottan geçirelim, yemeklik doğranmis kuru soğan ve baharatları iyice kavuralım.

Ara malzemesi için sut, yogurt, yumurtalar ve biraz tuzu cirpalım. Hamurumuz bezelere bölelim, her beze unlayarak acılabildiği kadar acalım. Hamur acıldıktan sonra yogurtlu karışımından surelim mantarlı içten serelim ve rulo yaparak bir güzel saralım. Gül şekli verelim. Tepsie dizilen boreklerimiz ki bir tepsi 4 adet alıyor tereyağı ile yağlayıp 180 dereceye önceden ısıtılmış fırında pisirelim. Afiyet olsun:)