

Mantarli, Tavuklu Borek

Malzemeler

2 adet yufka

250 gr mantar

1 tavuk gogsu

1 orta boy kuru soğan

2 sivri biber

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi karabiber

1 buçuk cay kasigi tuz

5-6 corba kasigi siviyağ

Yufkaların arasına sürmek için: Hafif sulandırılmış 1 cay bardağı yogurt

Borekleri bulamak için: 1 yumurta akı, 1 cay bardağı galeta unu

Yapılışı

Öncelikle küp doğranmış soğanı, biberleri, mantarları ve tavuk etini yağda suyunu salıp çekene kadar soteleyelim. Baharatlarını ve tuzu ilave edip ocagi kapatalım. Yufkalara sarmadan önce biraz sogumasini saglayalım. Birinci yufkayı serip arasına yogurdun yarısını surelim. Üzerine ikinci yufkayı da seriyoruz ve kalan yogurdu surelim. Hazırladığımız ikili yufkayı 12 parçaya bölelim. Her parçanın geniş tarafına hazırladığımız iç harcı paylastıralım ve sigara boregi sarar gibi saralım. Sardığımız borekleri önce yumurta akına daha sonra galeta ununa bulayıp, tepsiye siralayalım. 200 dereceye ayarlanmış fırında borekleri altı üstü kızarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)