



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## MANTARLI POAA



8 adet kare milföy hamuru  
25-30 adet mantar  
Yarım adet kırmızı biber  
2 diř sarımsak  
5-6 dal maydanoz  
5 orba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta beyazı  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # Mantarlar temizlenir, ince doğranır. Kırmızı biber sarımsak ve maydanoz ince kıyılır.
- # Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca sırasıyla, 3'er dakika arayla kırmızı biber, mantar ve sarımsak atılır.
- # Harlı ateşte sürekli karıştırarak, mantar bıraktığı suyu çekene kadar kavrulur.
- # Ateřten alınır maydanoz, tuz, kuru fesleğen ve karabiber eklenir. İliyinca yumurta beyazı katılır, karıştırılır.
- # Çözülmüř kare milföy hamurları artı şeklinde kesilir. Her milföy hamuru 4 parça olur.
- # Kesilen parçalar merdane ile açarak iki misli büyütülür.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar mantarlı i konur. Diđer yarısı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır ya da ruletle kesilir.
- # Poaalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak ikram edilir.

**Not:** Mantar düşük ısıda kavrulursa suyunu bırakır. Bu sebeple hızlı ateşte kavrulması tavsiye edilir.