MANTARLI POĞAÇA

8 adet kare milföy hamuru
25-30 adet mantar
Yarım adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
5-6 dal maydanoz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri 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.
Ateşten alınır maydanoz, tuz, kuru fesleğen ve karabiber eklenir. Ilıyınca yumurta beyazı katılır, karıştırılır.
Çözülmüş 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 iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır ya da ruletle kesilir.
Poğaçalar 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.