



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

## GÜL BÖREĞİ (MANTARLI)



- 3 Adet yufka
- 1 Çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 Adet yumurta
- İçin için;
- Yarım Kg. Mantar
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 2 Adet taze yeşil soğan
- 2 Adet yeşil sivri biber
- 4 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Şu bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # İlk işlem olarak mantarlı iç hazırlanır. Kuru soğan halka şeklinde doğranır. Küçük bir tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur.
- # Üzerine yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan eklenir, orta ateşte soğan yarım pişince, ince doğranmış yeşil soğan, sivri biber, dövülmüş sarımsak katılır.
- # Malzemelerin pişmesine yakın yıkanmış, süzölmüş, ince ince kıyılmış mantar eklenir, tuz serpilir. 25 dakika kısık ateşte pişirilir, söndürölür.
- # Her yufka artı şeklinde kesilir. Her yufkanın 4 üçgen parça olmak üzere, 3 yufkadan toplam 12 üçgen parça kesilmiş olur.
- # Yufka tezgaha serilir, üzerine bütün yumurta, sıvı yağ ve süttten oluşan karışımdan bir miktar sürölür.
- # Yufkanın geniş tarafına mantarlı içten uzunlamasına konur, üzerine kaşar peyniri serpilir. (mantarlı iç susuz piştiği için kalan az suyu da böreğe konur.)
- # Yufka önce rulo yapılır, sonra bir ucu sabit tutulur, etrafına dolanır, kalan uç alta getirilir.
- # Bütün gül börekler bu şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine kalan yumurtalı karışım sürölür.
- # Fırın 185 dereceye ayarlanır. Böreklerin üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Böreklerde sarımsak pek kullanılmayan bir malzemedir, kullanılış nedeni, mantarın kendine özgü olan kokusunu gidermek içindir.