GÜL BÖREĞİ (MANTARLI)

3 Adet yufka
1 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
İçi İçin;
Yaım 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 sıviağ
1 Su 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, süzülmüş, ince ince kıyılmış mantar eklenir, tuz serpilir. 25 dakika kısık ateşte pişirilir, söndürülür.
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 sütten oluşan karışımdan bir miktar sürülür.
Yufkanın geniş tarafına mantalı 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 sürülür.
Fırın 185 dereceye ayarlanır. Böreklerin üzeri kızarana kadar pişirlir.
Ilık ya da sıcak olarak servis yapılır.

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