

# Enfes Kestaneli Mantarlı Börek

toplam süre **55 dak.** 10 dak. hazırlık süresi **45 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):

**1461 kJ / 349 kcal**

## MALZEMELER

6 porsiyon

<b>25 gr</b>	tereyağı
<b>1 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
<b>8</b>	küçük arpacık soğan, soyulmuş
<b>200 gr</b>	küçük kahverengi mantar, temizlenmiş
<b>200 gr</b>	beyaz mantar, temizlenmiş
<b>200 gr</b>	haşlanmış kestane
<b>2</b>	adet defne yaprağı
<b>1</b>	dal taze kekik
<b>100 ml</b>	kırmızı şarap
<b>100 ml</b>	sebze suyu
<b>2 tatlı kaşığı</b>	Dijon hardalı
<b>2,5 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu taze maydanoz, ince doğranmış Karabiber, taze çekilmiş
<b>150 gr</b>	taze yaban mersini, dondurulmuş gıda ise çözülmüş olarak veya cam kavanozdan
<b>225 gr</b>	Milföy hamuru, eğer dondurulmuşsa çözülmüş şekilde
<b>1</b>	adet yumurta, çırpılmış 23 cm derinliğinde bir fırın kabı hazırlanır.

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Fırın önceden 200°C / konveksiyon 400°C / gaz ayarı 6'ya ısıtılır.

### Adım 2

Bir tavada tereyağı ve sıvıyağ eritilir, arpacık soğan hafifçe kızarana kadar çevrilir. Mantarlar eklenip 4-5 dakika pişirilir. Kestane, ot ve kırmızı şarap ile birlikte sebzelerin üzerini örtecek kadar sebze suyu (da) eklenir. Kaynatılır ve sıvının biraz çekmesi için 20-30 dakika pişirilir. Hardal, soya sosu ve maydanoz karıştırılır ve karabiberle tatlandırılır. 5 dakika daha pişirilir.

### Adım 3

Bir kaşık kullanarak karışımın yarısı bir fırın kabına dökülür. Yaban mersinleri serpilir ve kalan kestane ve mantar karışımı bir kaşıkla üzerine dökülür.

### Adım 4

Hamur, unlu bir yüzeyde açılır ve karışımın üzerine yerleştirilir. Üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sürülür. Hamura üç küçük kesik atılır ve yaklaşık 25 dakika veya hamur nar gibi kızarana kadar pişirilir.