

Enfes Kestaneli Mantarlı Börek

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.461 kJ / 349 kcal

MALZEMELER

6 porsiyon

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