

Mantarlı Milföy Böreği

toplam süre **120 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 45 dak. pişme süresi 60 dak. pişme süresi

MALZEMELER

4 porsiyon

1 yemek kaşığı	sıvıyağ
500 gr	kahverengi mantar, ince doğranmış
1	kırmızı soğan, dilimlenmiş
3	diş sarımsak, ince doğranmış
150 gr	pişmiş kestane, ince doğranmış
100 gr	ıspanak
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
1 yemek kaşığı	adaçayı, ince doğranmış
0,25 tatlı kaşığı	karabiber
375 gr	taze milföy böreği, sarılmış Üzerine sürmek için süt

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yağ büyük bir tavaya alınır, mantar ve soğanlar orta ateşte nemleri buharlaşana kadar, yaklaşık 10 dakika tavada kavrulur. Sarımsak, kestane, ıspanak, soya sosu, adaçayı ve karabiber eklenip karıştırılır. Sıkça karıştırarak 4 dakika daha pişirilir.

Adım 2

Sebze karışımı soğumaya bırakılır, daha sonra streç folyoya koyulur ve kalın, sert bir rulo haline getirilir, ardından 1 saat soğuk tutulur.

Adım 3

Fırın önceden 200 dereceye ısıtılır. Düz bir fırın tepsisine pişirme kağıdı serilir.

Adım 4

Milföy hamuru açılır ve dolgu karışımı folyodan çıkarılır. Karışım, milföy hamurunun üzerine yerleştirilir ve hamurun kenarları su ile fırçalanır. Hamur, dolgu karışımın etrafına sarılır, fazla gelen kısmı kesilir ve kapatmak için hamur uçları birbirine bastırılır.

Adım 5

İçi dolu hamur rulosu, "dikiş" kısmı aşağı bakacak şekilde fırın tepsisine yerleştirilir. Milföy hamuruna keskin bir bıçakla kesik atılır.

Adım 6

Milföy böreğinin üzerine fırça yardımıyla süt

sürölür, fırına yerleştirilir ve hamur altın-
kahverengi olana kadar 30 dakika pişirilir.