



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA SAZAN

300 gr aynalı sazan fileto
1 tatlı kaşığı Karabiber
4 adet baklava yufkası
Tuz
4 orba kaşığı eritilmiş margarin
Yeterince Su
Yeterince Galeta unu
3 orba kaşığı un
1 su bardağı süt

Aynalı sazan etlerini haşlayın. Haşlandıktan sonra hepsini didikleyip tuz ve karabiberle karıştırın. Beşamel sosu hazırlamak için margarini eritin. Unu ekleyip birkaç dakika kavurun. Sütü azar azar ekleyin. Biraz tuz ekleyin. Çırpma teliyle karışım yoğunlaşana kadar pişirin. Ara sıra karıştırarak oda sıcaklığına gelmesini sağlayın. İliyinca sosu aynalı sazan etleriyle karıştırın. Yufkalardan birini serin. Üzerine su ve sana yağı karışımını fırça yardımıyla sürün. Diğeryufkayı bunun üzerine koyun. Üst üste iki yufkayı 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçanın geniş tarafına aynalı sazanlı içten bir miktar koyun. Geniş bir dolama böreğı sarar gibi sarın. Böreğın ucuna fırçayla su ve eritilmiş margarin sürün. Aynı işlemi kalan iki yufka için de yapın. (Eğeryböreğı pişirmeyecekseniz bu aşamada streleyip buzdolabına koyun.) 2 ayrı tabağı su ve galeta unu koyun. Böreklerin her iki tarafını suda ıslatıp galeta ununa bulayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 C fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.