



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BALIKLI BÖREK

5 adet baklavalık yufka
400 gram balık filetosu
2 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
3 adet domates
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz ve şeker

Baklavalık yufkayı uzun şeritler halinde kesin. İçi için balıkları ve taze soğanı ince kıyıp bir kabın içinde karıştırın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Bu karışımı da yufkaların içine paylaştırıp tepsiye dizin. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada sosu için rendelenmiş domatesleri zeytinyağında 5 dakika pişirip hazırlayın. Börekleri sosla birlikte servis yapın.