HAMSİLİ BOHÇA

10 kare milföy hamuru
400 gram taze hamsi
1 adet soğan
1 kahve fincanı margarin
3 adet yumurta
5 dal maydanoz
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 bardak su
1 yemek kaşığı çörekotu

Balıkların kafalarını ve kılçıklarını ayıklayıp yıkayın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Bir cezvede su ile 2 adet yumurtayı haşlayın ve haşlandıktan sonra dilimleyin. Geriye kalan 1 adet yumurtayı ayrı bir kasede iyice çırpın. Soğanı ince ince kıyın, maydanozu yıkayıp doğrayın.
Margarini tavada eritip doğranmış soğan ve balıkları ekleyin. 5-6 dakika kavurup derin bir kaseye alın. Haşlanmış yumurta dilimleri, maydanoz, yoğurt, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın.
Milföy hamurlarını düz zemine yayıp hazırladığınız balıklı karışımı üzerilerine paylaştırın. Bohça şeklinde katlayıp kenarlarını yapıştırın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürüp, çörekotu serpip önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132269 • adı:Hamsili Bohça • gönderen:çimen gözlüm • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:40