



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSİLİ BÖREK (DÜZCE)

Taze hamsi ayıklanır. Ortadan baş parmakla bastırılarak kılçıklarından arındırılır. Hafif tuzlu suya atıp bekletilir. Harç olarak çok ince kıyılmış soğan, maydanoz, rendelenmiş domates, maydanoz, karabiber ve yeteri kadar tuz konularak hamsilerle birlikte çiğköfte gibi yoğrulur. Buğday unundan yapılan hamura yoğurt atılarak yufkalar açılır. Kareler şeklinde kesilir. Hazırlanan harcın içine bir yumurta kırılarak harç tekrar karıştırılır. Kareler köşegenlerinin biraz içine gelmek üzere harç diğerinin üstüne katlanır. Parmaklarla uç kısımları yapıştırılır. Muska şekli elde edilir. Ocağa altı yuvarlak bir tencere konur. Yağ kızdıktan sonra içine 5-6 tane muska şeklinde börekler atılır. Nar gibi kızarıp kabarıncaya kevgirle tabağa alınır. Böylece kızartma devam eder. Sıcak veya soğuk yenir.
