



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ BÖREK

### Malzemeler:

1 kilo hamsi  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı fesleğen  
1 adet soğan  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket milföy hamuru  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Yeterli miktarda tuz

### Hazırlanışı:

Balıkların evvela baş ve kemiklerini çıkartıp iyice yıkayın. Dağıtmadan süzgece koyup süzdürün. Soğanları küçük doğrayıp tavada kavurun. Süzölmüş balıkları ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. Tuz, karabiber, fesleğen ve ceviz katıp karıştırdıktan sonra altını kapatın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra iç malzemeyi milföye koyun. Bohça gibi sarıp ters çevirerek dizin. 2 hamuru ayırarak inceltin ve şeritler halinde kesin. Elde bükerek böreklerin üstüne koyun. Üzerine yumurta sürüp 180 derecedeki fırına verip pişirin.

Not: Yarım kilo hamsi için 10 tane milföy yeterli.