



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ BÖREK

500 gr hamsi
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
3 dilim bayat ekmek
Yarım demet maydonoz
1'er çay kaşığı tuz, karabiber
2 adet yufka
Yeteri kadar sıvıyağ (Kızartmak için)

Temizlenmiş hamsilerin kılçıklarını ve kuyruklarını alıp atın. Etlerini ya mutfak robotunda kıyın veya kesme tahtası üzerinde bıçakla incecik doğrayın. Soğanı küçük küçük doğrayın. Ekmek içini ufalayın. Maydanozu kıyıp hepsini kıyılmış hamsi etleriyle karıştırın. Yumurta, tuz ve karabiber ekleyip bir kez daha karıştırın. Yufkaları 6-7 cm eninde olacak şekilde şeritler halinde kesin. Her bir yufka şeridinin uç kısmında 1 kaşık kadar hazırladığınız iç malzemeden koyup üçgen şeklinde katlayın ve uçlarını hafifçe ıslatarak yapıştırın. Yağı tavada kızdırıp börekleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerine çıkarıp sıcak servis yapın.