



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADENİZ BÖREĞİ

Yarım kg. kara lahana
Yarım kg. hamsi
1 adet kuru soğan
tuz, karabiber, sıvıyağ
Krep için;
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı un
tuz
üzeri için;
rende kaşar

İnce kıyılmış soğan, sıvıyağda pembeleşince ince kıyılmış kara lahana eklenir, sonra kılçığı alınmış bütün hamsi katılır, pişince ocaktan alınır.
Krep malzemesi karıştırılır, birer kepçe dökerek tavada tek tek pişirilir. Kreplerin ortasına yeteri kadar iç konur, paket yapar gibi katlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine rende kaşar serpilir.
200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.