KARNIYARIK BÖREĞİ (SARDALYALI)

2 tane yufka
25 gram margarin
1 tane yumurta sarısı
2 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı çörekotu
20 tane sardalya
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tane limon
1 demet maydanoz
4 dal taze soğan
5 dal dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı mısır unu

Balıkların kılçıklarını iyice temizleyin. Çukur bir kaba alın. Limonu üzerine gezdirin. Yaklaşık 20 dakika dinlenmeye bırakın. Maydanoz, taze soğan ve dere otlarını ayıklayıp yıkayın. İnce kıyıp çukur bir kaba alın. Balıkları unlayın. Fazla unlarını silkeleyip yeşilliklere ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp harmanlayın. Yufkaları 4 parçaya bölün. Dörtte bir parça yufkayı alıp düz bir zemine yayın. Yan kavisli kısımlarını kesip kare haline getirin. Üzerine sana yağı sürüp yanlardan çıkan parçaları köşelemesine yufkanın ortasına yerleştirin. Harçtan bir miktar alıp köşelemesine yufkanın ortasına yerleştirin. Harçta en az 5 sardalya bulunmasına dikkat edin. Kare yufkanın uçlarını kaldırarak birbirine karşılıklı değecek şekilde harcın üzerine kapatın. Yuvarlayarak rulo yapın. Aynı işlemleri diğer yufkalar içinde yaptıktan sonra böreklerin üzerini yağlayın. Susam ve çörekotunu serpiştirip üzerine alüminyum folyo örtün. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. Folyoyu alıp böreklerin üzeri kızarana kadar 10-15 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125188 • adı:Karnıyarık Böreği (sardalyalı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:56