



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONBALIKLI BÖREK (TUNUS)

4 kişilik

MALZEME:

1 küçük beyaz soğan,
1 kutu tonbalığı,
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz,
3 yemek kaşığı limon suyu,
tuz,
karabiber,
4 küçük yumurta,
4 yaprak yufka,
kızartma yağı

1. Soğanı kiyın. Tonbalığını süzülmeye bırakın. Soğan, tonbalığı, maydanoz, limon suyu, tuz ve beyaz biber karıştırın.
2. Yumurta aklarını sarılarından ayırın. Sarılarını teker teker saklayın. Aklarını çatal ile karıştırın. Fırını 100 derecede ısıtın.
3. Yufkaların kenarlarına 2 cm genişliğinde yumurta akı sürün ve dörde bölün. Ortasına bir miktar tonbalıklı karışım koyun, üzerine birer yumurta sarısı oturtun. Yufkanın kenarlarına tekrar yumurta akı sürün, yufkaları katlayın, kenarlarını bastırın.
4. Börekleri kızgın yağda altlı üstlü olarak kızartın. Sıcak olarak servis yapın.