



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA SİGARA BÖREĞİ (BALIKLI)

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım demet taze soğan
300 gram az haşlanmış balık fileto
4 çorba kaşığı lor

Derin bir kabin içinde unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp, her bir bezeyi açın. Büyük üçgenlere kesin. Lorla, balık etini harmanlayıp içine incecik kıydığınız taze soğanı katın. Bu iç malzemesini hamurun içlerine paylaştırıp sigara böreği gibi sarın, kenarlarını sıkıca kapatın. Sıvı yağda kızartın.

Not: İç malzeme olarak çiğ kıyma ve kuru soğan koyduğunuzda çiğ börek gibi olur.