



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ BÖREK

10 gram tuz
200 gram un (4 kah. fincanı)
50 gram un (açmak için)
15 adet ançuez balığı
175 gram tereyağı
1 adet yumurta
110 gram su

- 1) Hamur yaparak bunları iki müsavi parçaya kesmelidir.
- 2) Sonra ikiye kesilen bu hamurlardan birini alarak, bunu 10 santim eninde ve 25 santim boyunda olmak üzere uzun açmalı, sonra da uzun açılan bu hamuru, nemli denecek kadar az ıslatılmış bir fırın tepsisine döşemeli, üstüne de sirkede yarım saat yatırılmış, ikiye bölünerek kılçığı çıkarılmış ve iyice kurulanmış 15 adet ançuez balığını yanyana olmak üzere döşemeli, sonra da balık döşenmiş hamurların etrafını su ile hafifçe ıslattıktan sonra bunların üstlerine yine aynı boyda açılmış ikinci hamuru oturtmalı ve yanlarına basmak suretile de iki hamurun iyice birbirlerine yapışmasını temin etmelidir. (Üstüne konacak hamur, uzunluğuna ikiye katlanarak, katlanmış yerinden enine doğru birer parmak . fasıla ile yarımşar santim kesilerek balıkların üstlerine kapatılacak olursa.: hamur piştikten sonra, kesilen yerlerden üstünde aralıklar husule gelir ki bu da hamurun süslü görünmesine yardım etmiş olur.)
- 3) Sonra ikinci hamurun üzerine fırça ile 1 yumurta sürdükten sonra, tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek aşağı yukarı 20-25 dakika arasında pişirmeli, sonra da tepsi arasından bıçak yürütmek suretile hamuru tepside çıkarmalı ve uzun bir tabağa alarak derhal servis yapılmalıdır.