# BALIK BÖREĞİ

Yarım kg kefal
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
Yarım domates
5-6 adet mantar
1 çay kaşığı kuşüzümü
1 çay kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı domates suyu
Tuz
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 adet yufka

Öncelikle temizlenmiş ve bol suyla yıkanmış kefal balığını haşlayın. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı alın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı tavaya aktarın. Pembeleşene dek kavurun.
Kabuğunu soyduğunuz yarım domatesi küçük küçük doğrayın. Mantarları da ince dilimler halinde kesin. Sonra mantarları, domatesi, 1 çay kaşığı kuşüzümünü, fıstığı, karabiberi ve 1 çay bardağı domates suyunu ilave edin. Yaklaşık 10 dakika sonra suyunu çeken karışımın üzerine küçük parçalar şeklinde kestiğiniz kefal balığını ekleyin.
10 dakika kavurduktan sonra hazırladığınız içi yufkalara sarın, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yufkaların üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13189 • adı:Balık Böreği • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:52