



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIKÇI BÖREĞİ (KIBRIS)

750 gr. beyaz balık
1 hazır domates çorbası
2 kaşık un
4 kaşık su
250 gr. bezelye
1 kilo patatesten yapılacak, patates püresi

Balık haşlanır ve ayıklanır. Suyu ile domates çorbası içine un katılarak yapılır, içine balık ve haşlanmış bezelyeler katılır.

Çorba normal kıvamından daha az sulu olmalıdır.

Pyrex bir tepsiye dökülür.

Üstüne patates püresi şekillendirerek ve üstüne biraz tereyağı sürülerek fırına konur.

25 dak. sonra çıkarılıp, servis yapılır.