



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKÇI BÖREĞİ

MALZEMESİ:

Hamuru için:

3 adet yumurta

içi için:

2 baş soğan

5 adet domates

350 gr. un

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yeterince tuz

1200 gr. ayıklanmış balık eti

200 gr. ıspanak

1 çay bardağı sirke

2 çorba kaşığı zeytinyağı

20 cl. taze krema

Yeterince tuz, biber, kekik, dereotu

Unu, yumurtayı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını karıştırarak hamurunuzu yoğurunuz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp mümkün olduğunca ince açınız. Unlu bir satıh üstünde yaydığınız hamurun üstüne bir yuvarlak kase koyarak, daire şeklinde parçalar kesiniz. Unlanmış bir peçetenin üstüne kestiğiniz daireleri koyup, 1 saat kadar bekletiniz.

Ispanakları yıkayınız. Zeytinyağında kekikle kavurunuz. Bir tencere suyun içine kremayı katıp 10 dakika pişiriniz. İçine balık etini atınız. Domatesin kabuklarını soyup, kuşbaşı parçalayıp karışıma ilave ediniz. 50 gr. tereyağı ekleyip iyice hafif ateşte bütünleşiriniz. Tuzunu, biberini ekip sıcak olarak bekletiniz.

Tencerede 5 litre su kaynatınız. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 4 çorba kaşığı iri tuz katıp eritiniz. Hazırladığınız hamurları kaynar suda haşlayınız. 8-10 dakika haşladıktan sonra süzerek sudan alınız. Sıcak bir tabağa bir kat hamur, bir kat ıspanak ve balık eti ve ince kıyılmış dereotu serpip, kat kat yaparak sıcak sıcak ikram ediniz.