



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI BOHÇA

MALZEMELER

10 Kare Milföy Hamuru
400 gr Hamsi
1 Sogan
1 Kahve Fincani Margarin
3 Yumurta
4-5 Dal Maydanoz
2 Çorba Kasigi Yoğurt
Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Milföy hamurunu buzluktan çıkarın. Balıkların kafalarını ve kilçiklerini ayıklayıp yıkayın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Yumurtaların ikisini kati baslayıp dilimleyin. 1 yumurtayı ayrı bir kasede iyice çirpin. Soganı ince ince kiyin, maydanozu yıkayıp doğrayın.

Margarini tavada eritip doğranmış soğan ve balıkları ekleyin. 5-6 dakika kavurup derin bir kaseye alın.

Haslanmış yumurta dilimleri, maydanoz, yoğurt, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın.

Milföy hamurlarını düz zemine yayıp hazırladığınız balıklı karışımı üzerlerine paylastırın. Bohça şeklinde katlayıp kenarlarını yapıştırın.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sürüp önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.