



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI ÇİÇEK BÖREĞİ

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
30 gr LUNA (2 çorba kaşığı)
2 adet orta boy doğranmış domates
Kuru veya taze fesleğen
Tuz
Karabiber
2 parça fileto balık (200 gr)
1 yaprak yufka
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
50 gr dilpeyniri

Maydanozları bir kaşık Luna ile tavada 1 dakika kavurun. Domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Fesleğen, tuz, biber katın. Yufkayı ortadan ikiye katlayıp dikdörtgen biçiminde kesin. Böylece dikdörtgen biçiminde iki parça elde etmiş olun. Her bir dikdörtgenin ortasına bir parça balık, üzerine domatesli sos, en üste de dilpeynirinin yarısını koyup dereotu serpin ve yufkayı kapatın. Kenarlardan artan parçaların üzerine fırça ile kalan Luna'yı sürün ve küçük tomurcuklar halinde büzüp böreğin üzerine yerleştirin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

Not: Dilpeyniri yağ oranı düşük ve nötr lezzetli bir peynir cinsi olduğu için balık ile kullanmaya uygun bir peynirdir. Peynirlerin içerdikleri yağ miktarı pişince aldıkları biçimden kolayca anlaşılabilir. Gravyer peyniri gibi yağ oranı çok yüksek peynirler pişince biçimlerini korurken, dilpeyniri, taze kaşar gibi düşük yağlı olanları eriyip akarlar. Bro-koli, salata veya garnitür olarak kullanılmak istendiğinde, kaynamakta olan suda 2 dakika başlanması yeterlidir. Ancak saplan tomurcuktan kısımlardan daha sert olduğu için saplarını kesip ayırmalı ve bıçak ile dış kısımlarını biraz soyduktan sonra başlamalıdır.



© lezzetler.com tarif no:89234 • adı:Balıklı Çiçek Böreği • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:50