



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI PAZILI BÖREK

400 gram fileto balık
12 pazı yaprağı
1 su bardağı mısır unu
1 yumurta akı
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Fileto yapılmış balıkları irice doğrayın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve baharat ekleyip karıştırın. 2 dakika kadar haşlanmış pazı yapraklarının arasına bu karışımı paylaştırıp kalınca sarın. Önce çırpılmış yumurta akına, sonra mısır ununa bulayın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. İstenirse yağda da kızartılabilir. Soğumadan servis yapın.