



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI SEBZELİ BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

160 gr kabak
120 gr kırmızı soğan
100 gr salatalık
250 gr. ayıklanmış beyaz etli balık
2 adet baklava yufkası
1 adet domates
1 adet lime
Frenksoğanı
2 yemek kaşığı sana
Tuz
Karabiber

Sebzeleri küp kesip, lime suyu, rendelenmiş lime kabuğu, tuz, karabiber ve doğranmış frenksoğanıyla 30 dakika marine edin.

Balıkları temizleyip yufkayla sarın. Yağı tavada kızdırıp yufkaları kızartıp yağını süzün. Böreği ve sebzeleri tabağa yerleştirip kıyılmış frenksoğanıyla süsleyin.

