



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI TEPsİ BÖREĞİ

400 gram balık fletö
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kg pırasa
1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve pul biber
2 adet yumurta
1 su bardađı süt
Yarımsu bardağı sıvı yağ
5 adet yufka
1'er çorba kaşığı çörekotu ve susam

Balık parçalarını sıvı yağda kızartın. Üzerine ince kıyılmış pırasayı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. Karabiber, pul biber ve tuzunu ekleyip ılınmaya bırakın. 1 yumurtayı çukur bir kaba kırın. Diđer yumurtanın sarısını ve akını ayırın. Akını diğer yumurtanın üzerine ekleyip sarısını kenara alın. Yumurtaya süt ve sıvı yağ ekleyip karıştırın. Bir yufkayı düz bir zemine serip üzerine yumurtalı karışımdan sürün ve tamortadan ikiye bölün. Yufkaların kalın taraflarına pırasalı harçtan koyup rulo yapın. Yağlanmış yuvarlak bir tepsiye ruloları kendi etraflarında çevirerek yerleştirin.

Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayıp tepsiye koyun. Ayırdığınız yumurta sarısını böreğin üzerine sürün. Çörek otu ve susamserpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Arzuınıza göre dilimleyerek servise sunun.
