



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİNEKOP BÖREĞİ

8 adet çinekop
4 adet yufka
100 gram tulum peyniri
100 gram ceviz içi
1 adet yumurtanın akı
Tuz
Karabiber
100 gr margarin

Balıkları ayıklayıp, kılçıklarını çıkarın. Yufkaları ortadan ikiye bölün ve toplam 8 adet yarım yufka elde edin. 1 adet balığın arasına 1 çorba kaşığı tulum peyniri ve 1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz koyun. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Yarım yufkanın içine tulum peynirli balığı yerleştirin ve kalın sigara böreği sarar gibi sarın. Açılmaması için kenarlarına yumurta akı sürün. Kalan balık ve yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Kızdırılmış sana margarinde önlü arkalı kızartın ve sıcak olarak servis yapın.