



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TON BALIKLI BÖREK

6 tane yufka
200 gram margarin
3 bardak yoğurt
3 tane Yumurta
500 gram Konserve ton balığı
2 kaşık çeşnili tuz
2 bardak Kaşar rendesi
2 bardak Dövmüş fındık

Yoğurtla yumurtayı çırpalım, margarini eritip içine katalım köpük köpük olana kadar mikserle çırpalım.

Yufkamızı açalım üzerine yoğurtlu karışımdan sürelim üzerine ikinci yufkayı serelim.

Ton balığımızı konserveden çıkartıp fazla yağını süzelim, içine kaşar rendesi katalım, çeşnili tuz ekleyip fındığını karıştıralım.

Yufkamızın üzerine yarısını yayalım, tekrar yufkayı serelim, yoğurtlu karışımdan sürüp son yufkayı da üzerine koyalım ve kalan balık etimizi güzelce yufkanın üzerine yerleştirelim daha sonra böreğimizin kenarlarını üzerini kapatacak şekilde katlayalım ve kalan yoğurtlu sosu üzerine sürelim yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine koyup kızarana kadar pişirelim dilimleyip servis edelim.
