



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FÜME BALIKLI BÖREK

1+3/4 bardak un  
1 tutam tuz  
125 gr. margarin  
3-4 çorba kaşığı su  
İçi için:

250 gr. suda bırakılmış tuzu çıkarılmış beyaz peynir  
4 yumurta sarısı (çırpılmış), 4 bütün yumurta (çırpılmış)  
200 gr. füme balık  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1+1/4 bardak süt  
1/2 çay kaşığı kırmızı biber  
Karabiber  
1 yumurta sarısı

Un ile tuzu bir kaba eleyin. Margarini küçük küçük doğrayıp ilave edin. Soğuk su katıp hamuru yoğurun. Yağlı kağıda sarıp, buzdolabında 30 dakika bekletin. Sonra unlanmış olan tezgahta ateşe dayanıklı olan kabınızın büyüklüğünde açın ve 15 dakika daha bekletin. Bu arada içini hazırlayın . Bunun için de beyaz peyniri ufalayıp bir kaba koyun. Yumurtaları ilave edip, birlikte iyice çırpın. Sonra füme balığı limon suyunu ve sütü katın. Karıştırmaya devam edin. Kırmızı biber ve karabiber serpin. Ateşe dayanıklı olan kabınızı yağlayın. Hazırladığınız malzemeyi kaba dağıtın. Üzerine açtığınız hamuru yayın. Yumurta sarısı sürdükten sonra kızdırılmış olan fırına sürüp yaklaşık 35 dakika pişirin. Soğuyunca kesip servis yapın.