



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ BÖREĞİ

MALZEMESİ:

Hamuru için:

350 gr. un

20 gr. ekmek mayası

1 su bardağı zeytinyağı

4-5 su bardağı su

yeterince tuz

Üstü için:

1 kg. soğan

300 gr. haşlanmış balık eti (İri balıkların lop eti)

2 kg. domates veya parça domates konservesi

25 gr. çamfıstığı

1/2 su bardağı zeytinyağı

yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Bu hamuru elle yoğurmak çok güçtür. Yoğururken iyice bütünleşmesi için birçok defa yere hızla çarpmak ve çekerek uzatmak gerekir. Varsa bir Robot-Mikser'le yapmak daha kolay olur. 4/5 su bardağı suyu ılıtınız. Bu suyun üçte birinde mayanızı eritiniz.

Unu tahtaya eleyiniz. Ortasına suda erittiğiniz mayayı koyup karıştırınız. Artan suyu ve zeytinyağını

pembeleştiriniz. İçine kuşbaşı doğradığınız domatesleri katıp eziniz.

Haşladığınız balıkların lop etlerini ilave edip tuzunu, biberini ekiniz. Kabaran hamuru merdaneyle yarım santim kalınlığında açıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriniz.

Üstüne çatal batırarak delikler açınız. Hazırladığınız üstü muntazam yayınız. Çam fıstıklarını serpiniz. Kalan zeytinyağını eşit olarak üstüne döküp kızgın fırında 20 dakika pişiriniz. Sıcak ikram ediniz.