



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

6 kişilik
250 gram hamsi
1 çay kaşığı margarin
1 çay kaşığı kekik
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı nane
Yarım demet maydanoz
2 adet yufka
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Hamsilerin kılçıklarını ayıklayıp, bol su ile yıkayın ve suyunu süzün. Margarini tavada eritip, hamsileri ekleyerek soteleyin ve soğuması için bekletin. İçine ince kıyılmış taze soğanı, 1 çay kaşığı kekiği, tuz, karabiber, nane ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip, harmanlayın. Yufkaları 4 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Ucuna 1 kaşık hazırlanan içten koyup, muska şeklinde sarın. Kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Roka ile birlikte servis yapın.