HAMSİ BÖREĞİ

6 kişilik
1 kg un
3 adet yumurta
1 adet limon
200 gram margarin
1 kg hamsi
5 adet soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Unu ortasını çukur yaparak bir tepsinin içine dökün. Yumurtalardan birinin sarısının yarısını bir fincana ayırarak, geri kalan yumurtaları unda açtığınız çukurun içine boşaltın. Tuz ve yarım limon suyunu ilave edin. Yarım litre suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurun ve dinlendirmeye bırakın. Soğanları ince ince doğrayıp, tava içinde margarin ile birlikte karıştırıp, kavurun. Soğan rengini değiştirince önceden ayıklayıp temizlediğiniz hamsileri bu karışıma ilave edin. Hafif ateşte tuzunu ve karabiberini ve yarım limon suyunu ilave ederek kavurun. Dinlendirmeye aldığınız hamuru merdane ile üç milimetre kalınlığında açın, kare biçiminde parçalara kesin. Her parçanın içine malzemeleri yerleştirin ve yufkayı bohça böreği gibi katlayın. Yarım yumurta sarısını çatalla hafifçe çırpın ve böreklerin üstüne sürün. Börekleri 250 dereceye kadar ayarlanmış fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:51631 • adı:Hamsi Böreği • gönderen:Dara'lı • indirme tarihi:02.05.2024 - 13:23