



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ BOHÇA BÖREĞİ

Malzemeler:

35 gram hamsi fileto (kılıcı alınmış)
5 gram kabak
5 gram havuç
Yeteri kadar tuz
3 gram karabiber
1 dal kekik
1-2 diş sarımsak
1 adet yufka
5 gram pırasa
5 gram soğan
5 gram mantar
5 gram maydanoz
5 gram kaşar
Kızartmak için yağ

Hazırlanışı:

Sebzeleri soğan, havuç, kabak ve hamsileri sırasıyla sote edin. Sarımsak ve diğer baharatlarla lezzetlendirin. Biraz soğutarak içerisine maydanoz ve kaşar peyniri koyup karıştırın. Yufkayı oval bir şekilde keserek hazırlanmış olan içten bir miktar yufkanın ortasına koyup pırasa yardımıyla bohçaya benzetip bağlayın. Diğer bir yanda ay çiçek yağı ile yufkaları kızartın. Servis tabağının ortasına sebze, üzerine börek ve taze kekik koyarak servis edin.

[ML® Bohça Böreği için tıklayın](#)