



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ BÖREK

2 su bardağı un
Yarım kilo hamsi
50 gr sıvıyağ
Yeterince su
2 adet kırmızı biber
Yarım demet maydonoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş
1 adet yeşillik

Un, su ve tuzu karıştırıp, orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamur dinlenirken, temizlenmiş hamsileri 1 yemek kaşığı yağda kızartın. Kırmızı biberleri közleyin, maydanozları kıyın ve bunları da tavaya alın. Tuzu ve pul biberi de serpin. Ocağı kapatmaya yakın, 3-4 damla limon sıkın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Hafiften unlayıp, dikdörtgen şeklinde açın. Kalan sanayagını eritin, açtığınız hamurlara sürün. Hamsili içten, hamurun bir yanına boylamasına koyun. Boş kalan yan kısmını, malzeme koyduğumuz yerin üzerine kapatın ve muska şeklinde sarın. En son tavada kalan yağı, böreklerin üzerine sürün. Dövülmüş kişniş serpip, orta sıcaklıkta olan fırında, 20-25 dakika pişirin. Limon dilimleri ve kıvırcık ile süsleyip, sıcak servis yapın.