



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ BÖREK

600 g hamsi  
Margarin  
2 adet küçük pırasa (isteğe bağlı)  
4 adet taze soğan  
4 tutam maydanoz  
6 adet marul yaprağı  
4 adet hazır yufka  
Tuz  
Karabiber

Hamsiler fileto haline getirilir, yıkanır, durulanır ve tuzlanır. Pırasa, yeşil soğan, maydanoz ve marul yaprakları kıyılır. Tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Hamsiler bu karışıma eklenir. İki kat yufka yaklaşık 20x20cm kare parçalar halinde bölünür. Üzerlerine fırça ile margarin sürülür. Ortasına hazırlanan hamsili harç konur ve uçları birleştirilerek kapatılır. Üzerlerine tekrar margarin sürülür ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 220 °C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.