



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ BÖREK

900 gram hamsi  
2 tatlı kaşığı tuz  
4 orta boy soğan  
5 yemek kaşığı margarin  
1/2 su bardağı su

Balıkları temizleyin, kılçıklarını çıkarın, yıkayıp, tuzlayın, süzgeçte 15 dakika bekletin. 6 tanesini ayırın, kalanını ince ince kıyın. Soğanı soyun, ince ince doğrayın, hamsiye katın. Kendi verdiği suyu çekene kadar 10 dakika kadar pişirin. Tepsiyi 1/2 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Kalan yağı su ile kaynama derecesine getirin. Yufkaları üst üste koyun, dörde bölün. Her parçanın yüzeyine yağlı sudan sürün, soğanlı hamsi içinden koyun, bohça gibi sarın, ters çevirip üzerlerine birer adet hamsi yerleştirin ve tepsiye dizin. Yumurtayı, yağlı sudan 1 kaşık koyarak çırpın, böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

