



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ BÖREK

3 su bardağı un
Yarım kg hamsi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
Bir miktar su
4 dal yeşil soğan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 adet domates
Tuz
Karabiber

Hamuru için karıştırma kabına 3 su bardağı unu, 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu, 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin ve karıştırın. Unun ortasını havuz açın ve içine 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ve içine 1 adet yumurta kırın, yoğurun. Daha sonra hamur merdane ile açın. Kare olarak kesin. İç harcı yarım kg. hamsiyi çok ince olarak kesin. 4 dal yeşil soğanı, 1 tutam dereotu ve maydanozu ince olarak kesin. Karıştırma kabına hamsileri, dereotu, maydanozu, küp kesilmiş domatesi ilave edin ve karıştırın. Hamurun içine hamsili iç harçtan ilave edin ve hamuru kapatın. Sıvı yağda kızartın.