



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ TAVA BÖREĞİ

500 gr hamsi
4 adet yufka
1 adet soğan
yarım demet maydanoz
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Bol suyla yıkayıp süzgece alın. Soğanı soyup maydanozu temizleyin. Hamsi, soğan, maydanoz ve tuzu robotta alıp püre halinde ezin. Yufkaları üst üste dizip 12 üçgen parça elde edecek şekilde kesin. Uç kısımlarına hazırladığınız hamsili iç malzemeden 1 kaşık kadar ekleyip rulo şeklinde sarın. Uç kısımlarını su ile ıslatıp yapışmasını sağlayın. Hazırladığınız börekleri kızgın yağa atıp iki taraflı kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.