



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTAVRİTLİ BÖREK

10 adet istavrit
2 adet yufka
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy kırmızı biber
1 adet küçük boy arliston biber
4 dal dereotu
1 ay bardaęı rendelenmiř kařar peyniri
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

İstavritleri temizledikten sonra orta ve sırt kılçıklarını çıkarak fileto haline getirin. Yıkadıktan sonra iyice kurulayın. Dięer taraftan 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavaya alıp, jülyen doğranmış kırmızı ve arliston biberi kavurun. İçine balık, tuz ve karabiberi ilave edip, 5 dakika pişirin. Balığı ocaktan alıp içine kıyılmış dereotu katın ve karıştırdıktan sonra ılınmaya bırakın. Yufkaların kenarlarını kesip, kare haline getirin. 1 adet yufkanın içine ılınan i harcın yarısını koyup, üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Yufkayı dört kenarından katlayıp, bohça şekline getirin. Dięer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Brekleri kızdırılmış sıvı yağda nl arkalı kızartın.

