



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFAL BÖREĞİ

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

300 g kefal
12-15 adet mantar
1 su bardağı taze kaşar (rendelenmiş)
5-6 sap dereotu
3 adet yufka
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı çörekotu

Balık ayıklanıp haşlanır ve etleri ayıklanıp ufak ufak parçalanır.

Mantar çok az sıvı yağ ile sote edilir.

Bir kasede sıvı yağ ile 1 yumurta ve diğer yumurtanın akı çırpılır.

Yufkalar 8'e bölünerek her parçaya sıvı yağ/yumurta karışımı sürülür.

Tüm malzeme yufkalara sarılır, üzerine yumurta sarısı sürülür çörekotu serpilerek 180-200 °C'ye kadar ısıtılmış fırında pişirilir.

