



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREKLİ BÖREK

Malzemeler:

2 adet yufka

Yarım kase sıvı yağ

1 adet levrek balığı

2 çay bardağı haşlanmış mısır

Tuz karabiber galeta unu

Hazırlanışı:

Yufkayı tamamen açın ve sıvı yağ ile yağlayın. Sonra ikiye katlayıp tekrar yağlayın. İkiye katladığınız yufkayı ortadan tekrar ikiye kesin ve her bir parçayı da 3 e bölün. Diğer tarafta levrek balığını bir tencereye koyun ve suda haşlayın. Dilimlediğiniz yufkaların içine haşlanmış ve didiklenmiş levrek balığını ve mısırı koyup sigara böreği şeklinde sarın. Sonra böreği suya batırın ve galeta ununa bulayıp 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin.