MİLFÖYLÜ SOMUN

8 parça milföy hamuru
600 gr. kılçıksız somon kuşbaşı veya tamamen kılçıksız balık
1 adet iri soğan
4 parça dil peyniri (80 gr.)
8 adet mantar
1 parça zencefil
1 domates rendesi
2-3 yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
3-4 diş sarımsak
1-2 dal adaçayı
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sana
1 adet yumurta

Balıkları yıkayıp, soya sosu, adaçayı yaprakları, karabiber, kırmızıbiber ve SANA ile yarım saat kadar marine ediyoruz.
Bir tavada soğan ve sarımsakları hafifçe döndürüyoruz ve ardından sebzeleri ve balıkları ekleyip pişiriyoruz. Tavayı ocaktan aldıktan sonra dil peynirlerini ufalayarak karışıma ekliyoruz. Soğumaya bırakıyoruz.
Balıkların giysisi için kalıbımızla hamurları kesiyoruz(Beğendiğimiz bir balık figürünü çizerek başlıyoruz bu figür bizim kalıbımız olarak kalıcak)Balık figürünü kestikten sonra aynı balıktan bir tanede yağlı kağıda çizip kesiyoruz.iki milföy kamurunu yan yana koyuyoruz.2 tane balık kesiyoruz kalan parçalarla ben kuyruk yaptım sizde zevke göre yapabilirsiniz.
2 Parça milföy hamurunu yan yana koyup hafifçe ek yerini elimizle bastırıp kaynaştırıyoruz.
8 tane balık kalıbını kestikten sonra bunları buzdolabında bekletirken diğer yanda hamurların kenarından çıkan parçalarla balığın yüzgeci, pulları ve ağzını kesip hazırlıyoruz. Bunların hepsini buzdolabında tutmanızı öneririm. Börekleri pişireceğimiz zaman tepsiye yağlı kağıt döşüyor ve 4 hamuru da tepsiye diziyoruz.üzerinede balık harcımızı koyuyoruz. Diğer 4 balık hamurunu oklavayla çok azıcık büyütüyoruz ve böreklerin üzerini örtüyoruz. Yumurta sarısı ile de renklendirdikten sonra 180 dereceye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişiriyoruz.

Not: Balık hamurlarını ve üzerlerine yapılan hamurdan süsleri yumurta akıyla yapıştırırsanız pişerken ayrılmazlar. İşe başlarken bir balık kalıbı çizmek için çocuklarınızın boyama kitaplarından veya internetten yararlanabilirsiniz. Buzdolabınızda yer varsa bir gün önceden hamurları kesip balığınızı da pişirebilirsiniz. Ertesi gün de balıkları fırına girmeden 1 saat önce süsleyip hazır edebilirsiniz. Balık yerine karides güveci veya farklı deniz ürünleri de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:135550 • adı:Milföylü Somun • gönderen:kırmızı değirmen • indirme tarihi:11.05.2024 - 07:07