



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE YAYIN BÖREĞİ

400 gr. yayın balığı filetosu
350 gr. hazır katmerli hamur
150 gr. ıspanak
100 gr. kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 adet limon
2 baş soğan
15 gr. katıyağ
1 yumurtanın sarısı
Yeterince tuz
Biber
Salçası için:
200 gr. hazır taze krema
2 çorba kaşığı domates salçası,
1 kahve kaşığı pul kırmızı acı biber

YAPILIŞI:

Derin dipli yayvan bir kaba, yıkadıktan sonra yayın filetosunu yerleştiriniz. Bir limonun suyunu üzerine sıkınız. Bir çay bardağı üzüm sirkesini üzerine dökünüz. Çok ince kıyılmış soğanla balığı örtünüz. Tuzunu biberini ekip 45 dakika serin bir yerde bekletiniz. Bu ara, ıspanakları yıkayıp ayıklayınız. 4-5 dakika tuzlu kaynar suda haşlayınız. Sudan alıp süzünüz, sıkarak fazla suyunu sıkınız. Yayın balığını salamuradan çıkarıp, rende kaşar peynirine bulayınız. Ispanak yapraklarıyla sarınız. Hazır katmerli hamurunuzu dikdörtgen biçiminde açıp, yayın. Ortasına hazırladığınız ıspanağa sarılmış balığınızı yerleştiriniz. İki yandan hamuru kaldırıp balığı hamurla kapatınız. Bastırarak hamurun kenarlarını kapatınız. İki başını da aynı şekilde kapatınız. Artan hamurla üstünü süsleyiniz. Üzerinden bir delik açarak buraya alüminyum kağıttan bir boru yaparak yerleştiriniz. Bir fırçayla hamurun üstüne yumurta sarısı sürünüz. Yaptığınız böreği kızgın fırına sürüp 30-35 dakika pişiriniz. Bu ara salçasını hazırlamak için balığı beklettiğiniz salamura suyunu içindeki malzemeye ocağın üzerine koyunuz. Kaynatarak yarı yarıya suyunu çektiniz. Domates salçasını kırmızı pul biberi, taze hazır kremayı katıp karıştırınız. Tuzunu biberini kontrol edip ince bir tel süzgeçten geçirerek süzünüz. Balıklı böreğinizi bu salça eşliğinde sıcak sıcak ikram ediniz.