HAMSÝLÝ YUFKA BÖREÐÝ

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/17

Izgarada piþirdiðiniz hamsilerinizden artmýþsa kýlçýklarýndan ayýklayýn .Ýnce kýyýlmýþ yeþil soðan, maydanoz,domates yeþil biber,tuz sývý yað,birkaç damla limonsuyu ile birden iyice harmanlayýn. Bir hazýr yufkayý serin üzerine sývý yað gezdirerek her tarafýný hafifçe yaðlayýn ,ikinci yufkayý üzerine serin ve onu da hafifçe yaðlayýn,8 eþit parçaya bölün. Yufkalarýn geniþ tarafýna harmanladýðýnýz malzemeden kaþýk kaþýk koyun, geniþten dara doðru sigara gibi sarýn.Yaðladýðýnýz fýrýn tepsisine dizin .Bir yumurtanýn sarýsýna 2 kaþýk sývý yað, yarým kaþýk su katýn yumurta fýrçasýyla iyice karýþtýrýn ve böreklerin üzerine güzelce sürün. 180-200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda pembeleþinceye kadar piþirin.herhangi bir içeceði yanýnda sýcak olarak servis yapýn

NOT:Sarýsýndan ayýrdýðýnýz yumurtanýn beyazýný böreðin iç malzemesine katabilirsiniz.