

## **HAMSÝLÝ YUFKA BÖREDÝ**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2010/1/17**

Izgarada pipirdiđiniz hamsilerinizden artmýpsa kýlçýklarýndan ayýklayýn .Ýnce kýyýlmýb yeđil sođan, maydanoz,domates yeđil biber,tuz sývý yađ,birkaç damla limonsuyu ile birden iyice harmanlayýn. Bir hazýr yufkayý serin üzerine sývý yađ gezdirerek her tarafýný hafifçe yađlayýn ,ikinci yufkayý üzerine serin ve onu da hafifçe yađlayýn,8 epit parçaya bölün. Yufkalarýn geniđ tarafýna harmanladýđýnýz malzemedden kađýk kađýk koyun, geniđten dara dođru sigara gibi sarýn.Yađladýđýnýz fýrýn tepsisine dizin .Bir yumurtanýn sarýsýna 2 kađýk sývý yađ, yarým kađýk su katýn yumurta fýrçasýyla iyice karýptýrýn ve böreklerin üzerine güzelce sürün. 180-200 derecede ýsýtýlmýb fýrýnda pembelepinceye kadar pipirin.herhangi bir içeceđi yanýnda sýcak olarak servis yapýn

NOT:Sarýsýndan ayýrdýđýnýz yumurtanýn beyazýný böređin iç malzemesine katabilirsiniz.