



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CEVİZLİ MUSKA BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

2 adet havuç
1 adet kabak
2 adet yufka
200 gr. ceviz
2 adet yumurta
Galeta unu
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı
Ayçiçeği yağı

Havuç ve kabakları rendeleyin. Tavadaki zeytinyağı ile tereyağını eritip, kabak ve havuçları biraz yumuşayana kadar tuzunu biberini de ekleyip pişirin. Kabak ve havuçlara ceviz ekleyip karıştırın. Yufkayı böreğinizin büyüklüğüne göre uzun şeritler halinde kesin ve ortasına iç harcınızı koyup muska şeklinde katlayın. Katladığınız yufkaları önce yumurtaya sonrada galeta ununa bulayıp ayçiçek yağında açık kahverengi olana kadar kızartın, fazla yağın alıp servis edin.

