



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİLİ MUSKA BÖREĞİ

- 3 adet Banvit Hindi Bonfile (küçük kuşbaşı kesilmiş)
- 4 adet yufka
- 34 çorba kaşığı çam fıstığı (hafif kavrulmuş)
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 4 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- 4 çorba kaşığı kuşüzümü
- 150 ml zeytinyağı
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda)
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1/2 çorba kaşığı çörekotu (süslemek için)

Zeytinyağının yarısını ısıtıp, et ve diğer tüm malzemeyi katın. Kısık ateşte, karıştırarak 5 dakika pişirin. Yufkaların herbirini 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve 8-10 cm. genişlikte şeritler kesin. Şeritlerin 50 cm. boyunda olmasına dikkat edin, kısa olanları birbirine ekleyin. Yufkanın bir ucuna etli karışımdan 1 çorba kaşığı koyup hafifçe yayın ve muska şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsine hafif aralıklı olarak dizin. Kalan zeytinyağını, 1 çorba kaşığı su ile çırpıp üzerlerine sürün ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış , 200 °C fırında üzerleri altın sarısı renk alınca kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Ilık servis yapın.

