İÇLİ MALSUKA

2 çorba kaşığı tereyağı
su
tuz
biber
kızartma için yağ
8 hazır malsuka
250 gr kıyma (kuzu sığır karışık)
maydanoz
1 soğan

Soğanı ince kıyın, maydanozları yıkayın, ince kıyın. Bir tencere içine 2 çorba kaşığı tereyağı koyup kızdırın, içine soğanı ve kıymayı atarak beraberce kavurun, pişince maydanozu ekleyin 2 dakika karıştırıp ateşi kapatın. Hazırladığınız içi, hazır malsuka yufkalarına koyup yarım daire şeklinde katlayın. Malsukaları, kızgın yağda iki taraflı kızartıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:34668 • adı:İçli Malsuka • gönderen:pelteme • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:42