



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ (HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN)

250 gram baklava yufkası
180 gram sadeyağı, ya da margarin (9 çorba kaşığı)
3 adet yumurta
İÇİ:
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

1 Bayat olmayan 250 gram hazır baklava yufkasını, büyüklük, küçüklüklerine göre ikiye ikiye ayırdıktan sonra, iki küçük kuşaneden birine; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak yakmadan eritmeli, bir tarafa bırakmalı, diğerine de; 3 adet yumurta kırarak üç - beş kez çalkaladıktan sonra buna; azar azar 5 silme çorba kaşığı erimiş fakat sıcak olmayan sadeyağı, ya da margarin katmalı ve iyice çalkalayarak birbirleriyle karıştırman ve bunları bir tarafa bırakmalıdır.

2 Yufkaların ayrılmalrı, yağm erimesi ve yağlı yumurtaların vurulması sona erince; çiftler çiftler ayırmış olduğumuz yufkalardan birer çiftini alarak, bunlardan bir tanesinin üstüne; fırça, ya da tavuk tüyü ile sadeyağından sürdükten sonra, bunun üstüne; eşi olan ikinci hamuru oturtmalı, ikinci hamurun üstüne de birinci hamurda yaptığımız gibi bir miktar daha sadeyağ sürdükten sonra bu çift hamurun üstlerine de bolca yumurtalı yağdan sürdükten sonra bunları teker teker enine doğru ikiye kapatarak bütün yufkalara böylece ince uzun şekiller verdirmeli ve sonra da bu uzun yufkaları enlerine doğru ortalarından ikiye kesmeli, bütün hamurları böylece hazırlamalıdır.

3 Sonra, parçalara kesilen yufkalara; teker teker olmak üzere, üstlerine tekrar yumurtalı yağdan sürdükten sonra, uzun yufkaların baş taraflarına, iç kısmındaki malzeme ile hazırlanmış kıymalı içten bütün hamurlara yetebilecek miktarda iç koymalı ve yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatarak, sonra da tıpkı muska katlar gibi katlayarak bütün hamurlardan birer üçgen oluşturmali ve sonra da bu üçgen hamurları bir fırın tepsisine yanyana yerleştirmelidir.

4 Tepsiyeye yerleştirilmesi sona erince; bunların üstlerine fırça, ya da tavuk tüyü ile yumurtalı yağdan sürdükten sonra bunları orta kuvvetteki fırında üstleri pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.