



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka
2 su bardağı nohut
1 adet soğan
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
biraz kimyon
karabiber
2 diş sarımsak
yarım demet maydanoz
Kızartmak için sıvıyağ

Nohutları düdüklü tencerede haşlayıp, kabuklarını soyun. 1 adet kuru soğanı, az zeytinyağında öldürdükten sonra, soyulmuş nohutları ekleyin. İçine ince kıyılmış sarımsakları, kimyon, karabiber ve tuzu ekleyin. 3-4 dakika çevirdikten sonra ateşi kapatıp, kıyılmış maydanozları ekleyin ve karıştırın. Yufkaları üst üste koyarak 3-4 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. İç olarak hazırladığınız malzemeden, şeritlerin ucuna 2 tatlı kaşığı kadar koyun.

Muska şeklinde sarın. Yufkanın ucuna biraz su sürerek kapatın.

Buzdolabında bir hafta saklayabileceğiniz börekleri dilediğiniz zaman bol sıvıyağda kızartıp sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.06.2021