PIRASALI MUSKALAR

Malzemeler:
2 yufka
1 soğan
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 yumurta
2 pırasa

Yapılışı:
Pırasayı ve soğanı incecik kıyıp 2 kaşık sıvıyağda kavurun. 1 yumurtanın sarısını ayırın. Beyazını ve diğer yumurtayı büyük kaseye alın. Yoğurt, süt ve kalan sıvıyağı ekleyip karıştırın. Yufkanın birini düz zemine yayıp yoğurtlu karışımdan sürün ve diğer yufkayı üzerine kapatın. Tekrar yoğurtlu karışımdan sürün. 4-5 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Uzun şeritleri tekrar ikiye bölün. Şeritlerin ucuna hazırladığınız pırasalı karışımdan yerleştirin. Önce bir köşeyi üçgen olacak şekilde katlayın, sonra diğer köşeyi onun üzerine sarıp bu şekilde devam ederek muska şekli verin. Böreklerinin üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:27597 • adı:Pırasalı Muskalar • gönderen:sonnur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:21