



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER REÇELLİ MUSKA BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

Acı biber reçeli için:

2 adet Arnavut biberi

2 adet kapy biber

Yarım bardak su

Yarım çay bardağı şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

Börek için:

1 adet tavuk göğsü

1 adet soğan

1/4 bardak ceviz

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı maydanoz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

Bir tutam tuz

Bir tutam karabiber

2 adet taze yufka

Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle reçel sosu için kapy biber ve Meksika biberini bir sos tavaına alın.

İçerisine şekeri ve üzerinden su ekledikten sonra kısık ateşte kaynatın.

Kaynayınca içerisine limon suyunu ekleyin ve 7-8 dakika daha kısıkateşte bekletip altını kapatın.

Böreği hazırlamak için; geniş bir tavada dolmalık fıstıkları ve cevizi renk değıştiren kadar kavurun.

Ardından zeytinyağını ve tavuk göğsünü ekleyin.

Sonrasında soğanı ilave edin ve soğan da pişene kadar 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin.

Ocaktan almadan önce baharatları ilave edin ve biraz daha karıştırın.

Tavanın altını kapatın ve tereyağını ilave edin.

Son olarak maydanozu da ekleyerek 2-3 dakika kadar ılımısı için bekleyin.

Yufkayı dört parmak kalınlığında olacak şekilde şeritler halinde kesin.

Yufkanın uzun olan yerlerini de uzunlamasına ortadan ikiye kesin.

Yufkayı tezgahın üzerine serin ve bir tatlı kaşığı harçtan koyup muska şeklinde sarın.

Kızartma tavaına sıvıyağ koyun ve altını açıp kısık ateşte ısıtın.

Yağ ısınınca börekleri tavaya alın ve her iki tarafı da altın sarısı olana kadar kızartın.

Börekleri kağıt havluya alın ve 2-3 dakika yağın çekmesini bekleyin.

Börekleri bir servis tabağına alın ve yanında acı biber reçeli ile birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:160319 • adı:Acı Biber Reçelli Muska Böreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.05.2025 - 04:56