



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI İSPANAKLI MUSKA BÖREĞİ

2 adet hazır yufka
Yufka sosu için:
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Böreğin iç harcı için:
1 su bardağı ıspanak
2 diş sarımsak
1 adet domates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
250 gram balık (etli bir balığın filetosu)

Önce orta boy bir tavaya yağı koyun, erir erimez sarımsak ve ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurmaya başlayın. Soğanlar hafif sararmaya başladığında hemen ufak küpler halinde doğradığınız balıkları koyup, en az 5-6 dakika kavurun. Üzerine ince kıyılmış ıspanağı ve domatesi ekleyip tuz ve karabiberini serpiştirin. Hep beraber 7-8 dakika daha pişirip, harcın altını söndürün. Birinci yufkayı tezgahın üzerine serin. Üzerine bir tasın içinde çırpıp hazırladığınız yufka sosunun yarısını gezdirin. Mümkünse pasta fırçası ile her tarafına dağıtın. Sonra yufkaların kenarlarını içe katlayarak bir kare yufka elde edin. Bu kare yufkayı 10-12 santimetrelık şeritler halinde kesin. Balıklı harcınızdan bir yemek kaşığı koyarak muska yani üçgen şeklinde sarın. Aynı işlemi diğer yufkaya da uygulayın. Bütün böreklerin üzerine artan harçtan sürün. Harç artmazsa bir yumurta sarısını çırpıp sürebilirsiniz. Fırın tepsinizi yağlayıp, aralıklı olarak böreklerinizi dizin. Fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, orta gözüne yerleştirdiğiniz börekleri 25 dakika kadar pişirip, sıcak olarak servise sunun.

