



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI MUSKA BÖREĞİ

### Malzeme:

1 hazır yufka,  
5-6 adet küçük balık (sardalya, hamsi veya benzeri kolay filetosu çıkabilen, az kılçıklı, dikensiz balıklardan),  
1 küçük boy soğan,  
yarım demet maydanoz,  
tuz,  
karabiber,  
kızartma için sıvı yağ.

### Yapılışı:

Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün ve böylece dört parça (çeyrek) yufka elde edin. Aynı işlemi iki kere daha tekrarlayıp tek yufkanızı toplam 16 üçgen şeride bölün. Balıkları temizleyin, kafa ve kılçığını atın, her bir filetoyu yarım santimden küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı balıkların üzerine rendeleyin. Maydanozu yıkayın, dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın, balıklara ilave edin, tuz ve karabiberi koyun, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Her bir 1/8 yufkanın geniş tarafına soğanlı balık karışımından koyarak muska (üçgen) şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısım üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzdürün, sıcak olarak sofraya getirin. Balıkları doğrayacağınız bıçak tırtıllı olursa balık etleri parçalanıp ezilir. Başka yemekten kalmış haşlanmış balıklar ile de bu böreği hazırlayabilirsiniz