



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## BALIKLI SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

### MALZEMELER

2 adet hazır yufka

Yufka sosu için:

3 adet yumurta

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvıyağ

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

### YAPILIŞI

Boregin harcini hazirlamak için orta boy bir tavaya yağı koyalım, erir erimez sarımsak ve ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurmaya başlayalım. Soğanlar hafif sararmaya başladığında hemen ufak kuşbaşı doğranmış balıkları koyup, en az 5-6 dakika kavuralım. Üzerine ince kıyılmış ıspanak ve domatesi ekleyip tuz ve karabiberini serpiştirelim. Hep beraber 7-8 dakika daha pişirip, harcın altını söndürelim.

Şimdi artık böreği yapmak üzere birinci yufkayı tezgahın üzerine serelim.

Üzerine bir tasın içinde çırpıp hazırladığımız yufka sosunun yarısını gezdirelim. Mümkünse pasta fırçası ile her tarafına dağıtalım. Sonra yufkaların kenarlarını içe katlayarak bir kare yufka elde edelim. Bu kare yufkayı 10-12 santimlik şeritler halinde keselim. Balıklı harcımdan bir yemek kaşığı koyarak muska yani üçgen şeklinde saralım. Eğer böyle yapamazsanız, kenarlarını içe katlayarak kalın sigara böreği formunda da hazırlayabilirsiniz. Aynı işlemi öbür yufkaya da uygulayalım. Bütün böreklerin üzerine artan harcımdan sürelim. Ya da isterseniz ayrıca yumurta çırpıp üzerlerine sürebilirsiniz. Fırın tepsimizi yağlayıp, aralıklı olarak böreklerimizi dizelim. Şimdi fırınımızı 175 dereceye ayarlayıp, orta gözüne yerleştirdiğimiz börekleri 25 dakika kadar pişirip, sıcak olarak servise sunalım.

[ML® Muzlu Muska Tatlısı için tıklayın](#)