



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU MUSKA BÖREĞİ

300 gram kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1/2 çay bardağı sıvıyağ
6 adet yufka
1 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1/2 çay kaşığı tuz
80 gram margarin
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta sarısı
ÜZERİ İÇİN:
Yeterince susam

İnce kıyım kuru soğanı margarin yağında pembeleştirip, kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edelim. Bulguru, salçasını, yeterince tuzunu, karabiberini, pulkırmızıbiberi ve 1/2 çorba kaşığı fesleğeni ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım. Yeterince suyunu (2,5 su bardağı) ilave ederek, önce harlı ateşte, kaynamaya başlayınca da kısık ateşte pilavımızı pişirelim. Yufkaları üst üste yayıp, rulo şeklinde sardıktan sonra 4 parmak genişliğinde keselim. Pilavı başka bir kaba boşaltıp, içine ceviz içini kattıktan sonra, harmanlayalım. Şerit halinde kestiğimiz yufkaların uç kısmına içten koyup, muska şeklinde saralım. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile çırptığımız yumurta sarısı sürerek, orta ısıllı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.
