



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MUSKA BÖREĞİ

2 adet yufka
250 gr kuşnaşı et
3 yemek kaşığı zeytinyağ
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet sivri biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için ayçiçek yağı

Eti küçük keserek az su ilavesiyle pişirin. Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Etlere ilave edin. Domatesleri küp, sivri biberi ince doğrayın ve tencereye ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırarak ocaktan alın. Yufkaları rulo yapın ve 10 cm aralıkla kesin. Her bir parçayı açarak uç kısmına karışımdan yerleştirin ve muska şeklinde sarın. Kızgın yağda altın rengi alıncaya kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağı süzdürün ve sıcak servis yapın.