



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (KIYMALI)

Emine Beder

3 adet yufka
2 adet orta boy soğan
5-6 adet sivri biber
1 adet iri domates
250 gr. kıyma
Tuz
Karabiber
Arzuya göre pulbiber ve ketçap
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kolay kesim için yufkaları üst üste serip tam yarıdan keselim. Her iki yarım daireyi 4-5 cm. genişliğinde şeritler oluşturacak şekilde enine keselim. Katlı şeritleri birbirlerinden ayıralım. Robotta soğanı biberleri ve domatesi küçük doğrayalım. Doğranmış bu malzemeyi bir kaba aktarıp üzerine kıyma ilave edelim. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayıp karıştıralım. Her bir şeridin bir ucuna malzemeden pay edelim. Muska yaparak yufkaları saralım. Uç kısımlarını hafifçe su ile ıslatarak yapıştıralım. Muska şeklindeki börekleri, kızgın sıvı yağda kızartalım. Fazla yağları almak için börekleri emici bir kağıt üzerine koyalım. Daha sonra servis tabağına aktarıp, arzuya göre üzerlerine ketçap dökerek sıcak veya ılık servis yapalım.

