



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Emine Beder

3 yufka
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
İç için:
2 orta boy soğan
250 gr. kıyma (yağsız)
2 orta boy domates
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Bir kabin içine küçük küp doğranmış soğanları, kıymayı, tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırılır. Yufkaları üst üste sererek önce yarım keselim. Yarım daire şekline gelen yufkaları boyuna 5 cm. eninde şeritler halinde keselim. Yufka şeritlerinin bir köşesine kıymalı iç koyup şeritleri muska şeklinde üçgen katlayalım. Yufkanın uç kısmını hafifçe su ile ıslatarak yapıştıralım. Kalan şeritleri de aynı şekil de hazırlayarak börekleri kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkaralım. 5 dk. bekletdikten sonra servis tabağına alalım. Arzuya göre üzerine ketçap gezdirip servis yapalım.

