MUSKA BÖREĞİ (SOSİSLİ)

Ümit Usta

2 yaprak yufka
5 adet sosis
1 adet ufak boy kuru soğan
1/2 çorba kaşığı domates salçası
50 gram margarin
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Bütün yufkayı sigara böreği sarar gibi saralım. Sonra dört parmak genişliğinde keselim ve açalım.
Elimizde dört parmak genişliğinde, uzun şeritler halinde yufka parçaları olacaktır. Onları bir kenara koyalım.
Sosisleri, ince ince kıyalım.
Rendelediğimiz kuru soğanı, margarin yağının içinde pembeleştirelim
Sosisleri ilave edip, kavuralım.
Sosisler kavrulunca, salçayı ilave edip, biraz daha kavuralım.
Ocaktan indirip, dişe gelecek kadar karabiber serpip, iyice karıştıralım
Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakıp, 1 tatlı kaşığı sosis ve 1 tatlı kaşığı kaşar peyniri rendesi koyup, yufkaları muska şeklinde katlayıp uçlarını su ile yapıştıralım.
Her bir böreği soğuk su dolu bir kaba sokup, çıkartalım. Suyunu süzüp kızgın sıvıyağda kızartalım.
Sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75609 • adı:MUSKA BÖREĞİ (sosisli) • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:40