



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HODANLI MUSKA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 kg kavılca, siyez veya karakılçık buğday unu

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tutam tuz

Aldığı kadar su

İç i için:

1/2 kg ayıklanmış hodan yaprağı

1 adet soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı ekşimik

Tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

İç malzeme için hodanı kaynayıp ılınmış suda 10 dakika dinlendirin. Yeşil rengini kaybetmemesi için buzlu suya atın. Suyunu süzüp kenara alın. Soğanı kıyıp, zeytinyağında bir iki çevirin. Hodanı elinizle parçalayıp ilave edin ve hafif soteleyin. Ocaktan alıp ılındığında ekşimiği katıp karıştırın ve tuzunu ayarlayın. Hamur için un, zeytinyağı ve tuzu harmanlayın. Yarı sert kıvamlı bir hamur elde edene dek azan azar su ilave edin. Üzerini kapatıp, 30 dakika dinlendirin. Hamuru 2-3 bezeye ayırıp, merdane yardımıyla yufka kalınlığında açın ve 3-2 cm eninde, 15-20 cm boyunca şeritler halinde kesin. 1 adet hamuru düz bir zemine yayın. Uç kısmına 1 tatlı kaşığı harç yerleştirip, muska şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Kızgın sıvı yağda kızartıp, kağıt havlu üzerine çıkarın. Ilık olarak servis yapın.

