KIYMALI MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Emine Beder

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

Bir kabın içine küçük küp doğranmış soğanları, kıymayı, tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Yufkaları üst üste sererek önce yarıdan 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. beklettikten sonra servis tabağına alalım. Arzuya göre üzerine ketçap gezdirip servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:45667 • adı:Kıymalı Muska Böreği (Hazır Yufkadan) • gönderen:gönül bahçesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:16