



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka
250 gram kıyma
1 adet soğan
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
8 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tane kimyon

Yemeklik doğranmış soğanı 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağında pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı da ilave edip kavurmaya devam edin. Tuz ve baharat ekleyin. Kıyma kavrulunca kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Yufkalardan birini düz bir zemine serip eşit genişlikte 8 uzun şerit halinde kesin. Şeritleri bir fırça yardımı ile yağlayın. Şeritlerden birinin uç kısmına bir yemek kaşığı kıymalı harç koyun. Bir sağa bir sola doğru çevirerek üçgen şeklinde katlayın. Açılmasını önlemek için ucuna su sürün. Daha sonra yağlanmış tepsiye dizin. Tüm yufkalar bitinceye kadar işleme devam edin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve arzuya göre kimyon tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.

