



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 adet yufka
250 gram kıyma
2 adet patlıcan
2 adet doğranmış domates
3 adet yeşil sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
1 tutam kırmızı pul biber
1 tutam çörekotu
1 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle muska böreklerinin iç harcını hazırlamaya başlayın. Bir tencereye sıvı yağı koyup kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ekleyip kavurun. Doğranmış domates, alacalı ve küp doğranmış patlıcanlar ve yeşil sivri biberleri ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kavrulmuş kıyma ve sebzeleri soğumaya bırakın. 1 adet yufkayı 3'te 1 şekilde alttan, aynı şekilde üstten ve son olarak ortadan ikiye katlayın. Katladığınız yufkayı 2 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz parçalardan birinin uç kısmına iç harçtan 1 yemek kaşığı dolusu koyun. Yufkayı uç kısmından üçgen şeklinde bir tur katlamaya başlayın. Tüm yufkayı katlayıp üçgen formuna getirdikten sonra bütün yufkalar için aynı işlemi yapın. Hazırlanan muska böreklerini fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını çırpıp tepsideki yufkaların üzerine sürünüz ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

