



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

Malzemesi:

3 adet yufka,

1 bardak ayçiçek yağı,

İçi içi:

150 gr. kıyma

3 orta soğan,

2 çorba kaşığı margarin,

1/2 demet maydanoz,

tuz

Hazırlanışı:

3 adet yufkayı üst üste koyarak 7-8 santim eninde ve 25 santim boyunda şerit gibi uzun ve düzgün parçalar kesin. Diğer tarafta, bir kaba 2 kaşık margarin ile küçük doğranmış soğanları koyarak, hafifçe pembeleştirin. Sonra bunlara kıymayı ve tuzu ilâve ederek kıyma suyunu salıp tekrar çekinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurun. Kabı ateşten alarak, karabiber, kıyılmış maydanoz katın. İyice karıştırın. Şerit gibi kestiğiniz her yufkanın baş tarafına bu kıyma içinden yarım çorba kaşığı kadar koyun. Yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatın. Sonra muska katlar gibi, hamurlardan birer üçgen meydana getirin. Uçlarını su ile yapıştırın. Hamurların katlanmaları sona erince bunlardan üçer dörder alarak önce bir tabak içindeki soğuk suya batırın, sonra da içinde kızdırılmış çiçek yağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle böreklerin her iki tarafını kızartın ve kızaran böreği delikli bir kepçe ile yağlarından süzölmüş olarak таба alın. Servis yapın.

[ML® Muzlu Muska Tatlısı için tıklayın](#)