



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

2 adet soğan
3 adet hazır yufka
1 adet iri domates
5-6 adet sivri biber
250 gr. kıyma
tuz
karabiber
pulbiber
ketçap
kızarmak için sıvıyağ

Yufkaları üst üste serip tam yarısından kesin. Her iki yarım daireyi 4-5 santim genişliğinde şeritler oluşturacak şekilde kesin. Soğanları, biberleri ve domatesi küçük küçük doğrayın. Doğranmış bu malzemeyi bir kaba aktarıp üzerine kıyma ekleyin. Tuzunu ve baharatlarını katıp karıştırın, her yufka şeridinin ucuna bu malzemeden pay edin. Muska yaparak yufkaları sarın. Uç kısımlarını, hafice ıslatarak yapıştırın. Börekleri kızgın yağda kızartın, daha sonra servis tabağına aktarıp üzerine ketçap dökerek sıcak ya da ılık servis yapın.

[ML® Muska Böreği için tıklayın](#)