



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka

220 gram zeytinyağı (1 bardak)

İÇİ:

150 gram kıyma

250 gram soğan (3 orta boy)

40 gram tereyağı (2 çorba kaşığı)

1/2 demet maydanoz

tuz

Üç adet yufkayı üst üste koymak suretiyle normal olarak 7-8 santim en, 23-24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi uzun ve muntazam parçalara kesiniz. Her uzun yufkanın baş tarafına hazırladığınız kıyma içinden bütün hamurlara yetecek kadar, yarım çorba kaşığı hesabıyla kıyma koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine, için üzerine kapatıp muska katlar gibi katlayıp, birer üçgen yapıp, uçlarını su veya yumurta akı ile kapayınız. Hamurların katlanmaları bitince, bunlardan birkaç tanesini alarak, evvelâ bir tabak içindeki soğuk suya batırıp, sonra kızdırdığınız bir bardak zeytinyağı içinde her iki taraflarını kızartıp, delikli kepçe ile yağını süzüp alıp, hepsini bu şekilde pişiriniz ve sıcak olarak servis yapınız.