



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SOSİSLİ MUSKA BÖREĞİ

- 1 Sosisleri haşladıktan sonra (varsa) derisini soyunuz ve uzunlamasına 2'ye kesiniz.
- 2 Böreklerin boyuna göre tekrar 2 veya 3'e bölünüz.
- 3 Kalın şeritler halinde kesilmiş yufkaya koyarak muska şeklinde katlayınız.
- 4 Bol zeytinyağında kızartarak sıcak servis yapınız.