LÜFERLİ MUSKA BÖREĞİ

2 yufka
2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş
2 havuç, ince rendelenmiş
10 cm. pırasa beyazı
1 diş dövülmüş sarımsak
1 çorba kaşığı taze kekik yaprağı,
Tuz
Karabiber
Lüfer fileto

Tüm sebzelerle kekiği bir kâsede karıştırın, içine taze çekilmiş karabiber ve biraz tuz ilave edin. Kuyruk tarafları kesilip alınmış filetolardan 12 adet küçük (3 cm. kare) lokmacıklar kesin. Yufkayı bir tezgâha serip, üç parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. Her bir şeridi bir fırça kullanarak eritilmiş tereyağıyla bolca yağlayın. Yufkanın ucuna balık lokmasını oturtun, balığın üzerine bir tatlı kaşığı kadar sebze-ot karışımından koyun. Daha sonra, bir muska (üçgen) şekli verecek gibi yufkayı bir sağa bir sola dikkatle katlayarak sarın. Yufkanın bitim yerini suyla ıslatıp yapıştırın. Eğer kızartacaksanız bu noktada börekleri bol yağda pembeleşene dek kızartın. Fırında pişirecekseniz, börekleri, içine yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bir kaşık suyla çırpılmış yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Önceden 230 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pembeleşene dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:19144 • adı:Lüferli Muska Böreği • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:34