



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUFFİN BÖREK

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta (sos için)
- Kıymalı İç Harç:
 - 200 gr kıyma
 - 1 adet soğan (küçük doğranmış)
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
- Peynirli-İspanaklı İç Harç:
 - 1 su bardağı doğranmış ispanak
 - 150 gr beyaz peynir
 - 1 çay kaşığı tuz (peynir tuzsuzsa ekleyin)
 - 1 çay kaşığı karabiber

Tavaya sıvı yağı alın, doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek karıştırın. Soğumaya bırakın. İspanakları hafifçe kavurup suyunu çekmesini sağlayın. Soğuduktan sonra beyaz peynirle karıştırın ve baharat ekleyin. Sıvı yağ, süt ve yumurtayı bir kasede çırpın. Her bir yufkayı 4'e bölerek üçgen parçalar elde edin. Muffin kalıbının her bir gözünü yağlayın. Üçgen yufkaları kalıplara yerleştirin, kenarları dışarı taşsın. Yufkaların içine kıymalı veya peynirli-ıspanaklı harcı doldurun. Üzerlerine sos dökün ve taşan kenarları içe doğru kapatın. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

