



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREK

<https://www.aksam.com.tr>

2 adet yufka
1 çorba kasesi kadar rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı kadar küçük küp doğranmış sucuk
2 büyük boy sosis (dilerseniz ekleyin)
1 adet orta boy çekirdekleri çıkartılmış domates
Yarım kırmızı kapya biber
1 adet küçük yeşil ya da çarliston biber
Yarım çay kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tutam tuz
1-2 çorba kaşığı zeytinyağı ya da sıvı yağ
Bulamak için;
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı kadar süt
Galeta unu ya da kurutulmuş ekmek
Kızartmak için;
Sıvı yağ

Öncelikle böreğimizin iç harcını hazırlamak için rendelenmiş kaşar peyniri, minik doğradığımız sucuk, sosis, biber ve çekirdekleri alınmış domatesleri bir kabın içine alalım.
Daha sonra baharatlarını ve yağın ekleyip, karıştıralım.
Yufkamızı düz bir zemine serip, 5'er cm aralıklarla keselim.
Kesmiş olduğumuz yufkaların uç kısımlarına harcimizden bir miktar koyalım ve sağlı-sollu katlayarak muska şeklinde saralım.
Sardığımız börekleri bir kenara alalım.
Başka çukur bir tabağın içine yumurtayı alıp, çırpalım ve üzerine sütümüzü ekleyelim, tekrar karıştıralım.
Böreklerimizi önce yumurtaya bulayalım daha sonra galeta ununa bulayalım.
Orta ateşte ısıttığımız kızgın yağın içinde böreklerimizi kızarana kadar pişirelim.
Pişen börekleri peçetenin üzerine alıp, yağın aldıralım.



