



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSIS MUSKASI

- 4 tane yufka
- 4 adet sosis
- 2 Adet soğan
- 10 adet sivribiber
- 1 Çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı toz hardal
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Öncelikle böreğin üzerini hazırlayın. Bunun için soğanı ve sivribiberleri hafif pembeleşene kadar margarinle kavurun. Dilimlediğiniz sosislere ilave edin. Pişirip, tüm baharatları ekleyin. 10 dakika pişirip soğumaya bırakın. Yufkaları düzgün bir yere açın. 10 cm boyunda uzunlamasına kesin. Hazırladığınız harçtan içine koyup muska şeklinde sarın. Ucunu suyla ıslatıp kapatın. tencereye sıvıyağı koyup kızdırın hazırladığınız muska şeklini kızgın yağda kızartın. sıcak sıcak servis edin.

