



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSISLİ MUSKA BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

5 adet yufka
500 g sosis
1 çorba kaşığı domates salçası(biber de olabilir)
2 yemek kaşığı sıvı yağ(kavurmak için)
1 bardak kaşar peyniri rendesi
Kekik
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

5 adet yufkayı üst üste koyup dört parmak genişliğinde kesiniz.

Elimizde dört parmak genişliğinde, uzun şeritler halinde yufka parçalarını bir kenara koyalım.

o Sosisler küçük parçalar halinde doğranır. Sıvı yağda sote edilir. Pişmeye yakın salça eklenir ve biraz daha kavrulur.

Ocaktan indirince karabiber ve kekik serpilip iyice karıştırılır.

Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakılıp 1 tatlı kaşığı sosis ve 1 tatlı kaşığı kaşar rendesi konularak, yufkaları muska şeklinde katlayınız.

Uçlarını su ile yapıştırılır.

Muska börekleri soğuk su dolu kaba bir daldırılıp çıkarılır. Suyunu süzülür ve kızgın sıvı yağda kızartılarak. Sıcak servis edilir.