



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MUSKA BÖREĞİ

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 1 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Havuç 2 Adet
Patates 1 Adet
Tavuk But 3 Adet
Yumurta 3 Adet
Yufka 4 Yaprak
Pastörize Süt 0.5 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı

İç yapmak için tavuk butları bir tencerede haşlayın. Havuç ve patatesleri küp küp doğrayıp onları da ayrı bir tencerede haşlayın. Haşlanan tavukları küçük parçalara ayırıp, havuç, bezelye ile harmanlayıp tuzunu karabiberini katın. Yufkanın sosunu hazırlamak için bir kasede yumurtaları, sütü, yoğurdu ve sıvıyağı iyice karıştırın. Önce bir yufkayı tezgahınıza serip, hazırladığınız sosu her yerine gelecek şekilde sürün, sonra diğer yufkayı da üzerine serip onu da sosladıktan sonra 8 cm aralıklarla uzun uzun şeritler halinde kesin. Uç kısımlarına hazırladığınız harcı koyun. Fındık büyüklüğünde tereyağını da ekleyip çaprazlama muska şeklinde sarın. Hepsini bu şekilde yapıp COOK yağlı pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizin ve üzerine kalan sosa sürerek, önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarana kadar, yaklaşık 20 - 25 dakika kadar pişirin.

