



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (UŞAK)

Malzemeler:

3 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
üzeri için; bir yumurta.
İçi için;
400 gram ıspanak
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
pul biber
karabiber.

Yapılışı:

Una malzemeleri ekleyip iyice yoğurun. Cevizden biraz büyük bezeler yapın. Hamuru yarım saat dinlendirin.

Ardından hamuru açın. (Yufka büyüklüğünde)

Yufkayı uzunlamasına üçe bölün. Ayrı bir yerde soğanı küçük küçük doğrayarak pembeleşinceye dek kavurun.

Sonra yıkanmış küçük küçük doğranmış ıspanakları içine atın tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte ıspanak söndükten sonra, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip 10 dakika kavurun. Şerit halindeki yufkaların başından dört parmak boşluk kalacak şekilde iç malzemeyi koyun.

Ve muska şeklinde katlayın. Tepsiyeye yerleştirdiğiniz muska böreklerinin üzerine yumurta sürüp 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.