



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

- 1 hazır yufka
- 3 yaprak pazı
- 2 pırasa
- 1 orta boy havuç
- 1 küçük boy patates
- tuz
- karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- kızartma için sıvı yağ

Yuvarlak yufkayı ortasından keserek iki parçaya ayırın. İki yarım yufkayı üstüste koyun tekrar ikiye bölün. Böylece dört parça yufka elde etmiş oldunuz. Aynı işlemi dört yufka parçası ile tekrarlayıp en sonunda 16 üçgen parçaya bölün. Pazıları yıkayın, her bir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın. Yaprakları ince ince kıyın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını halka şeklinde ince ince doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın ve rendeleyin. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın ve çevirerek iki dakika kızartın. Havucu ilave edin 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin. 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın. Haşlanmış patatesi, tuzu, karabiberi ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Her bir yufka parçasının geniş tarafına soğumuş sebze karışımından koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzün. Sıcak olarak servis yapınız. Sebzelı börek içinı mevsim, mevcut malzemeler ve zevkinize göre daha farklı biçimde de hazırlayabilirsiniz. Böreği isterseniz muska değil sigara şeklinde de sarabilirsiniz.

