



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ VE ETLİ MUSKA BÖREĞİ

Sebzeli iç için :

1 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)

1.5 çaykaşığı kıyılmış taze nane

yarım soğan

tuz, karabiber

Etlı iç için :

1 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)

75 gram kıyılmış koyun eti

1/4 çaykaşığı zerdeçal

yarım domates

yarım soğan

Sebzeli içi hazırlamak için yağ eritin ve soğanları on dakika kadar çevirin. Nane ve zerdeçalı da katarak bir dakika daha pişirin. Bezelyeleri ve domatesi de ekledikten sonra kısık ateşte on dakika kadar pişirin.

Etlı içi hazırlamak için yağ eritin ve soğanları beş dakika kadar çevirin. Baharatları

ve domatesi ilave edip 3 dakika kadar daha pişirin. Etleri karışıma kattıktan sonra, etler kahverengi renk alana kadar pişirmeye devam edin.

Fırını 200 derecede ısıtın. Erimiş yağla yufkaları iyice yağlayıp ikişerli gruplar yapın. Elde ettiğiniz iki katlı yufkaları, yaklaşık 20-22 cm. eninde uzun dikdörtgenler halinde kesin. Dikdörtgenlerin ucuna etli karışımdan koyarak üçgen şeklinde iki kez katlayın. Daha sonra sebzeli içten koyarak katlamaya devam edin.

Eritilmiş yağ yufkların üzerine sürüp yağlı kağıda yerleştirin. 25-30 dakika kadar pişirip servis yapın.