SEBZELİ VE ETLİ MUSKA BÖREĞİ

Sebzeli iç için :
1 çorbakaşığıl tereyağı (veya margarin)
1.5 çaykaşığı kıyılmış taze nane
yarım soğan
tuz, karabiber
Etli iç için :
1 çorbakaşığıl tereyağı (veya margarin)
75 gram kıyılmış koyun eti
1/4 çaykaşığı zerdeçal
yarım domates
yarım soğan

Sebzeli içi hazırlamak içinn yağı 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.
Etli içi hazırlamak için yağı 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 yağı yufkların üzerine sürüp yağlı kağıda yerleştirin. 25-30 dakika kadar pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3064 • adı:Sebzeli ve Etli Muska Böreği • gönderen:Borekch • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:27