



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MUSKA BÖREK

4 hazır yufka
2 adet Keskinoglu tavuk göğüs eti
2 domates
5 soğan
6 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 Keskinoglu yumurta sarısı
Tuz, karabiber

Tencerede tavuk etimizi yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanan tavuk etlerini ayrı bir kaptan tel tel ayırın. Daha sonra soğanları soyup halka halka doğrayın- Domateslerin kabuklarını soyup onları da küp şeklinde doğrayın. Doğranmış soğanları Tencerede erittiğimiz 2 kaşık margarinin içine atıp pembeleşinceye kadar kavurun. Tavuk eti, domates, tuz ve karabiberi de ekletip karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın.

2 kaşık margarin bir tavada eritip üzerine 2 kaşık sıvıyağ ekleyin. Yufkaları, bu karışımla yağlayarak üst üste dizin ve geniş şeritler halinde kesin. Şeritlerin uç kısımlarına tavuklu malzemeden yayıp muska şeklinde sarın. Hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.