



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU MUSKA BÖREĞİ

1 kadet kuru soğan
250 gr. kıyma
1 adet hazır yufka
2 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
yarım demet maydanoz

Soğan rendelenir, üzerine kıyma, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur, hazır yufka 2 parmak eninde kesilir, içine hazırlanan kıymalı harç konur, muska şeklinde sarılır. Muskalar kızgın yağda kızartılır üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

[ML® Fırında Muska Böreği için tıklayın](#)

[ML® Fırında Muska Böreği \(görsel\)](#)