

## Kiymali Muska Boregi

### Malzemeler

3 adet yufka  
1 cay bardagi zeytinyagi  
Ic harci icin:  
250 gram kiyma  
1 adet orta boy kuru sogan  
Karabiber  
Maydanoz  
Ufelenmis bir dilim ekmek ici

### Yapilisi

Kiymayi suyunu cekinceye kadar kavurup rendelenmis kuru sogani ekleyin. Biraz daha kavurup bir kenara alin. Ufelenmis ekmek icini dogranmis maydanoz ve karabiberi ekleyerek harci hazirlayin. Yufkanin yarisini zeytinyagi ile kasik ucuyla yaglayin, diger yarisini uzerine katlayin. Katlanan kismi da ayni sekilde yaglayip, 3 santim eninde seritler halinde yufkayi kesin. Ic harcini koyarak muska seklinde katlayin. Yaglanmis tepsiye yerlestirip uzerini kalan yag ile yaglayin. Onceden isitilmis 200 derecelik firinda kizarana kadar pisirin.