

Muskali Cig Borek

Malzemeler

200 Gr Kiyma

1 Adet Kuru Sogan

2 Adet Yufka

1 Adet Yumurta

Kararinda Karabiber, Tuz

Kizartmak Icin

Kararinda Sivi Yag

Yapilisi

Oncelikle yufkalari dort parmak eninde seritlere bolun. Kiymanin uzerine sogani guzelce rendeleyin. Uzerine tuz ve karabiber ekleyin,Biraz su ilave ederek kivamini yumusatin.

Seritlerin ucuna bir tatli kasigi kadar koyup muska seklinde sarin.uclarini suya veya yumurta akina batirarak yapistirabilirsiniz. Sicak yagda kizartarak kagit havlunun uzerine alin ve cig borekler hazir

ellerimize saglik