

Patatesli Muska Boregi

Malzemeler

1 kilo yufka

Sivi yag (yufkaların uzerine surmek icin)

1 yumurta sarisi(uzerine surmek icin)

IC HARCı:

4 patates

1 kuru sogan

1 yemek kasigi salca

Kirmizi pul biber

Maydanoz

Karabiber

Kimyon

Tuz

Yapilisi

Ic harcimizi hazirlayalim;

Patateslerı haslayip kabuklarını soyduktan sonra ezelim veya rendeleyelim, tavamızın icerisinde, ince ince dogradigimiz kuru sogani cok az sivi yag ile kavuralim, salcayı ekleyelim, haslanmış patatesleri ve baharatları da ekleyip 2-3 dk kavuralım, ocaktan alıp, ince kıyılmış maydanozu da ekleyip, sogumaya birakalım.

Yufkalarımızı öncelikle "D" sekline getirelim daha sonra 3 parmak kalınlığında ince uzun seritler halinde keselim ve kestigimiz her serit yufkayı ortadan ikiye tekrar keselim, fırca yardımı ile yufkanın uzerine sivi yag surelim. Uc kısmına patatesli ic harcımızdan ekleyelim ve muska seklinde saralım, son kısmını da suya batırarak kapatalım (yapisması icin). Bu islemi yufkalar bitene kadar tekrarlayalım.Boreklerimizi yağlanmış fırın tepsisine dizelim, uzerine de yumurta sarısı surelim. 200 derecede uzeri kızarana kadar pisirelim.AFIYET OLSUN:)