

Patatesli Muska Borek

Malzemeler

6 yufka

Araya surmek icin sos: yarim su bardagi yogurt

5 corba kasigi siviyağ

Ic harci icin: 4 kucuk haslanmis patates

3 corba kasigi kadar kiyma

1 kucuk kuru sogan

5 corba kasigi siviyağ

6-7 dal maydanoz

Tuz, karabiber, pul biber

Uzerine surmek icin 4 yemek kasigi yogurt ve susam

Yapilisi

IC HARCIN YAPILISI:Sogani kup kup dograyalim biraz soteleylim ve ardindan kiymayi da ilave ederek kavuralim. Baharatlarini da katip ocagi kapatalim.Haslanmis ve ezilmis patateslerle kavurdugumuz kiymayi ve ince dogranmis maydanozlari karistiralim.

Ilk olarak 1 tane yufkayi serip uzerine hazirdigimiz sostan 1-2 kasik surelim.Daha sonra boyuna serit serit keselim.Her seritin ucuna ic harctan yarim kasik kadar koyup, muska seklini alacak sekilde katlayalim.Bu islemi butun yufkalar icin uygulayip, yaglanmis ya da yagli kagit serilmis tepsimize dizelim, uzerine yogurt surup ve susam serpip 200 dereceye ayarlanmis firinda kizarana kadar iyice pisirelim. AFIYET OLSUN :)