

Sebzeli Muska Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
3 yemek k. zeytinyagi
4 adet carliston biber (dogranmis)
2 adet kirmizi biber (dogranmis)
4 dal taze sogan (dogranmis)
Bir tutam dogranmis maydanoz
1 su b. rendelenmis kasar peyniri
Kizartmak icin;
Siviyag

Yapilisi

Zeytinyaginda biberleri hafif yumusayincaya kadar kavurun. (Biraz diri kalsin).
Hafif yumusamaya baslayinca taze soganlari ekleyip biraz daha kavurun.
Ocagin altini kapatip maydanozlar ile peyniri ekleyip karistirin ve bir kenara alin.
Yufkaları tezgaha serip 4 parmak genisliginde uzun seritler halinde kesin.
Her bir seridin ucuna birer yemek kasigi ic harcinizdan koyup muska seklinde sarin.
Yufkanin ucunu su ile islatip kapatın.
Kizdirdiginiz yaga borekleri koyup hafif renk degistirene kadar kizartin.
Fazla yagini cekmesi icin havlu kagit serili bir tabagin uzerine dizin.
Ilk sicakligi gecince servis yapin.