

Kıymalı Çıtır Muska Böreği

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 adet

Malzemeler:

- 3 adet hazır yufka
- 300 g dana kıyma
- 1 küçük kuru soğan, ince doğranmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Yufkaları yapıştırmak için 1 yemek kaşığı un ve 2 yemek kaşığı su
- Üzeri için 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıl.

Ön Hazırlık:

Kıymayı buzdolabından çıkarıp hemen kullanın. Yufkaları kurumamaları için temiz bez altında tutun. Un ve suyu küçük kasede boza kıvamında yapıştırıcı olacak şekilde çırpın; fırını 200°C ayarında ısıtın.

Yapılışı:

1. Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Kıymayı ekleyip topaklarını açarak suyunu salıp çekene kadar kavurun; kimyon, pul biber, tuz ve karabiberi ekleyip harcı tamamen soğutun.
2. Yufkaları 5-6 cm genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Her şeridin ucuna bir tatlı kaşığı harç koyun; köşeyi çapraz kapatıp üçgeni şerit boyunca katlayarak muska biçimi verin. Son ucunu unlu suyla yapıştırın.
3. Börekleri tepsiye dizip üzerlerine az sıvı yağ sürün. 20-25 dakika, iki yüzü de altın rengi olana kadar pişirin; ilk 15 dakikada fırın kapağını açmayın.

>> **İpucu:** İç harcı sıcakken yufkaya koymayın; buhar yufkayı yumuşatır ve börek açılabilir.

Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Pişmiş börekler oda sıcaklığında kapalı kapta 1 gün saklanabilir; çıtırlığı için fırında kısa süre ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı