MUSKA BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

3 adet hazır yufka
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için: Sıvıyağ

Yufkalar önce ikiye katlanır. Sonra 3 parmak eninde şeritler kesilir. Ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karışımından iç hazırlanır. Hazırlanan şeridin kenerına iç konur. Ucu üçgen şeklinde katlanır. Bu üçgenin şekline göre yufka boyunca katlanır. Ucuna su sürülerek yapıştırılır. Bol kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Fazla yağını almak için kağıt peçeteye çıkarılır.

ML® Fırında Muska Böreği (görsel)

© lezzetler.com tarif no:19659 • adı:Muska Böreği (Peynirli) • gönderen:çitlenbik • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06