



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUSKA BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

3 adet yufka  
6 kaşık erimiş yağ  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
İçerisinde:  
250 gr. beyaz peynir  
½ demet maydanoz

Porselen bir kaseye yumurtaları kırınız.  
Üzerine sütü, erimiş yağı koyup iyice karıştırınız.  
Yufkalardan birini geniş bir yere serip üzerine yukarıda hazırlanan yağlı karışımı bir fırça ile sürünüz.  
Bütün yufkalar bitinceye kadar karışımdan sürerek işlemi tekrar ediniz.  
Sonra yufkaları 5 cm. eninde boyuna parçalara kesip tekrar her parçayı ortadan ikiye ayırınız.  
Her bir parçayı alıp bir ucuna peynirli veya kıymalı börek içini koyunuz.  
Yufkanın bir ucunu için üzerini kapatacak şekilde katlayınız.  
Muska gibi sararak bir üçgen meydana getiriniz.  
Hazırladığınız üçgenleri bir su bardağı sıvı yağ konmuş tavada altı üstü pembeleşene kadar kızartınız.  
Soğutmadan servis yapınız.

