



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

250 gr. yufka
5 kaşık yağ
3 yumurta
1 çay bardağı süt
İçerik için:
250 gr. beyaz peynir
1/2 demet maydanoz

Porselen bir kaseye yumurtaları kırınız, üzerine sütü, erimiş yağı koyup iyice karıştırınız. Yufkaları geniş bir yere serip üzerine yukarıda hazırlanan yağlı karışımı bir fırça ile sürünüz, Diğer yufkayı da üzerine koyup tekrar karışımdan sürünüz. Böylece bütün yufkalar bitinceye kadar sürüp üst üste koyunuz. Sonra yufkaları 10 cm. eninde boyuna parçalara kesip, tekrar her parçayı ortadan ikiye ayırınız. Her parçayı birer birer alıp bir ucuna peynirli veya kıymalı börek içeri koyup yufkanın bir ucunu için üzerini kapatacak şekilde kapatıp Muska gibi sararak bir üçgen meydana getiriniz. Hazırladığınız üçgenleri yağlanmış tepsiye koyup üzerlerine tekrar karışımdan sürüp orta hararetle ateşle altını üstünü pembe renkte kızartınız. Soğutmadan servis yapınız.

Not: Yufkalara karışım sürmeden 4 cm. parçalara kesip herhangi bir börek içeri koyup yine küçük küçük muska gibi sarıp sigara böreği gibi yağda kızartıp ayrı bir lezzette börek yapabilirsiniz.

[ML® Fırında Muska Böreği için tıklayın](#)