



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUSKA BÖREĞİ

İstenilen miktar yaprak yufka alınır. Münasip uzunlukta ve katlandığı zaman bir parmak kalınlığında muska şeklini alacak vaziyette kesilir. Bir kap içine beyaz Edirne peyniri yahut tulum peyniri ufalanarak konur. Birkaç yumurta sarıları da çalkalanarak peynire katıştırılır ve doğranmış bol maydanoz da katılarak bir iç malzemesi tertibedilir. Bu içten birer tutam alınarak kesilmiş yufka kenarlarının içine serilerek, yufka, muska şeklinde katlanır ve uçları biraz yumurta sarısıyla ıslatılarak kavuşturulur. Tavada, tereyağıyla kızartıldıktan ve yağı süzüldükten sonra servise sunulur.

Not: Böreklerin içleri mütenevvi olabilir. Meselâ peynirli, maydanozlu; kıymalı, soğanlı, ıspanaklı, patlıcanlı, enginarlı, hattâ; beyinli olur. Fıstık ve üzümlü pateler dahi konur.