PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ (HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN)

250 gram baklava yufkası
180 gram sadeyağı, ya da margarin (9 çorba kaşığı)
3 adet yumurta
İÇİ:
200 gram beyaz peynir
1 yumurta
1/2 demet maydanoz

1 Bayat olmayan 250 gram hazır baklava yufkasını, büyüklük, küçüklüklerine göre ikişer ikişer ayırdıktan sonra, iki küçük kuşaneden birine; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak yakmadan eritmeli, bir tarafa bırakmalı, diğerine de; 3 adet yumurta kırarak üç - beş kez çalkaladıktan sonra buna; azar azar 5 silme çorba kaşığı erimiş fakat sıcak olmayan sadeyağı, ya da margarin katmalı ve iyice çalkalayarak birbirleriyle karıştırman ve bunları bir tarafa bırakmalıdır.
2 Yufkaların ayrılmaları, yağın erimesi ve yağlı yumurtaların vurulması sona erince; çifter çifter ayırmış olduğumuz yufkalardan birer çiftini alarak, bunlardan bir tanesinin üstüne; fırça, ya da tavuk tüyü ile sadeyağından sürdükten sonra, bunun üstüne; eşi olan ikinci hamuru oturtmalı, ikinci hamurun üstüne de birinci hamurda yaptığımız gibi bir miktar daha sadeyağ sürdükten sonra bu çift hamurun üstlerine de bolca yumurtalı yağdan sürdükten sonra bunları teker teker enine doğru ikiye kapatarak bütün yufkalara böylece ince uzun şekiller verdirmeli ve sonra da bu uzun yufkaları enlerine doğru ortalarından ikiye kesmeli, bütün hamurlan böylece hazırlamalıdır.
3 Sonra, parçalara kesilen yufkalara; teker teker olmak üzere, üstlerine tekrar yumurtalı yağdan sürdükten sonra, uzun yufkaların baş taraflarına, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir ezilerek hazırlanmış içten bütün hamurlara yetebilecek miktarda iç koymalı ve yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatarak, sonra da tıpkı muska katlar gibi katlayarak bütün hamurlardan birer üçgen oluşturmalı ve sonra da bu üçgen hamurları bir fırın tepsisine yanyana yerleştirmelidir.
4 Tepsiye yerleştirilmesi sona erince; bunların üstlerine fırça, ya da tavuk tüyü ile yumurtalı yağdan sürdükten sonra bunları orta kuv vetteki fırında üstleri pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 20 dakika pi şirmeli ve servis yapmalıdır.

ML® Peynir Baklavası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34810 • adı:PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ (Hazır Baklava Yufkasından) • gönderen:günce • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:35