



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AÇMA MUSKA BÖREĞİ (LORLU)

Hamuru için:

350 gram ekstra un

1 adet yumurta

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

3/4 bardak su (150 gram)

2 kahve fincanı suyu alınmış tereyağı (60 gram)

Hamuru yağlamak için:

100 gram yağ

Lorlu iç:

100 gram lor peyniri

1/2 bağ ince kıyılmış dereotu

1 yumurtanın sarısı

1) İçi için 1 bağ ince kıyılmış dereotunu, 2 yumurtanın sarısını ve 200 gram lor peynirini eze eze birbirine karıştırınız.

2) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağ ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz.

3) Hamuru 50'şer gramlık 10 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 30 dakika dinlendiriniz.

4) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılıtınız.

5) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 20 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağ yayın ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.

6) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz. Sonra, hamur açılmaya hazırdır.

7) Hamuru açınız. Üzerine yağmur yağar gibi elinizle tereyağı serpiniz.

8) Sonra enine ortadan 1 kere kesip, sonra boyuna 5'er santim genişliğinde hamurları kurdela gibi dilimleyiniz.

9) Hamurların uçlarına lor peynirli iç harcını koyunuz. Hamuru üçgen şeklinde katlayarak muska şekline getiriniz.

10) Bütün muskaları bu şekilde hazırladıktan sonra tepsiye dizip orta harareti fırında 10 dakika pişirip 1 kişiye 7'şer adet servis yapınız.