



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA MUSKA BÖREĞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

İç i için:

1 küçük kalıp beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvıyağ

Hamur malzemesi yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 4 parçaya ayrılır. Her parça olabildiğince ince açılır. Yufkalar önce ortadan ikiye kesilir, sonra 3 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritlerin kenarına yeteri kadar iç konur ve muska şeklinde katlanır. Ucu az suyla ıslatılarak kapatılır. Börekler kızgın yağda kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.

[ML® Açma Gül Böreği için tıklayın](#)

[ML® Cevizli Açma \(görsel\)](#)