



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA MUSKA BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt ve su karışımı
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
un
1 çorba kaşığı sirke
1 paket margarin
Peynirli harç için malzeme:
Yarım kalıp beyaz peynir
yarım demet maydanoz

Bir kaba sıvıyağ, süt, su, bir yumurta, tuz, kabartma tozu ve sirke konup karıştırılır. Elenmiş un katılarak yumuşak bir hamur yapılır. Hamur altı parçaya ayrılarak üzeri örtülüp 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar unlanarak olabildiğince ince açılır. Üzerine eritilmiş margarin sürülüp bohça şeklinde kat araları da yağlanarak katlanır. Üzerleri örtülerek donması için buzdolabında bekletilir. Daha sonra buzdolabından alınarak iki bohça üst üste konarak merdane ile 30 cm' kadar büyütülerek açılır. Hamurlar enine ve boyuna üçe kesilerek dokuz parça elde edilir. Parçaların ortasına peynir, maydanoz ve yumurta akı karışımı konup üçgen şeklinde katlanır. Tepsiyeye dizilip üzerine yarım çorba kaşığı süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

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

