



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR MUSKA BÖREĞİ

150 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta sarısı
2 Çorba Kaşığı yoğurt
3 Çorba Kaşığı sirke
1 Su Bardağı sıvı yağ
6,5 Su Bardağı un
2 Çay Bardağı su
150 gr beyaz peynir veya çökelek
1 Demet maydanoz

Geniş bir kaba sıvı yağı,su ve yoğurdu alıp karıştıralım. Sirkeyi ilave edelim. Unu ve tuzu ekleyerek yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 dakika dinlendirelim. Bu arada doğranmış maydanozla peyniri karıştıralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler alıp yuvarlayalım. Unlanmış bir zeminde mantı hamuru kalınlığında açalım. Yufkanın üzerine erimiş sana yağı gezdirelim.yufkanın karşılıklı 4 kenarını üst üste gelecek şekilde bohça gibi kat yerlerine yağ sürerek kapatalım.Kare şeklini alan yufkanın ortasına 2 çorba kaşığı peynirli iç koyalım.Karşılıklı köşeleri zarf kapatır gibi kapatalım. Kat yerlerinden kenarlarını keserek birleştirelim. Diğer yufkalara da aynı işlemleri yaparak tepsiye dizelim. Üzerine yumurtanın sarısını sürelim. Önceden ısıtılmış 220 derece ısıllı fırında pişirelim.