



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA MUSKA BÖREĞİ

4 adet yufka  
2 adet haşlanmış patates  
1 demet taze soğan  
200 gram lor peyniri  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su ve yağı bir kaptan çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Dört parmak eninde şeritler halinde kesin. İç harcı ucuna yerleştirip muska şeklinde katlayın ve tepsi doluncaya kadar dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.