



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU MUSKA BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yufka

Sosu için:

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

2 su bardağı galeta unu

Bu börekte çift yufka kullanın. Birinci yufkayı tezgaha serin. Yufkanın üzerine süt ve sıvı yağın karıştırıp, yeteri kadar bu sostan sürün. Üzerine ikinci yufkayı serin. Bu aşamada sos sürmeyin. Yufkaları dilediğiniz büyüklükte şeritler halinde kesin. Şeridin bir ucuna yeteri kadar iç malzemeden koyun ve muska şeklinde sarmaya başlayın. Her bir böreği önce artan sosa tamamen bulayın. Daha sonra her yanını kaplayacak şekilde galeta ununa bulayın. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Tüm börekleri tepsiye dizdikten sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.

