



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
2 Adet Küçük Veya 1 Adet Büyük Boy Kabak
350 Gram Beyaz Peynir
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dereotu
3 Adet Yufka
Üzeri için:
1 Adet Yumurta Sarısı
2 Çorba Kaşığı Çörekotu
1 Çorba Kaşığı Su
Tepsiyi yağlamak için:
1 Çorba Kaşığı (35 Gr) Margarin

Margarini tavaya alın ve eritin. Kabağı rendeleyin ve elinizle sıkıp suyunu alın. Peyniri ezin ve içerisine ekleyin. Kıyılmış maydanoz ve dereotunu kıyıp içine ilave edip karıştırın. Yufkaları tek tek düz Zemine serip 4 parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Kestiğiniz yufka parçalarını fırça yardımıyla eritilmiş margarin ile yağlayın. Yufkanın bir ucuna peynirli harçtan koyun, üçgenler oluşturup muska şeklinde sarın. Yufka parçaları ve iç harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Margarin ile yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerlerine 1 çorba kaşığı su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Not: Böreğe katacağınız kabağın, harcı sulandırmasını önlemek için rendeledikten sonra elinizle sıkarak suyunu alın.

