



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ MUSKA BÖREĞİ

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 orba kaşığı sirke
- aldığı kadar un
- 250 gram margarin
- 1 dilim beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı süt-su karışımı

Tencereye süt, su, sıvı yağ, 1 yumurta, tuz, kabartma tozu, sirke konup karıştırılır. Un ile kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapılır. 6 parçaya ayrılır. zeri örtülerek 10-15 dakika dinlendirilir. Hamurlar hafif unlanarak açılabilirdiği kadar açılır, üzerine erimiş sana yağı sürülüp bohça şeklinde katlanır. Kat araları da yağlanır. Üzerleri örtülerek buzdolabında donmaya bırakılır. İki bohça st üste konur. Unlanarak merdane ile 27-30 cm kadar büyütülür. Enine ve boyuna e kesilerek 9 parça elde edilir. Toplam 27 börek olacak. Parçaların ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konup üçgen şeklinde katlanır. Tepsiye dizilip yarım çorba kaşığı süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. İstenirse rek otu serpilir, ısıtılmış fırında 170-180 derecede pişirilir.