



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, kabartına tozu, sirke konup karıştırılır. Un ile kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapılır. 6 parçaya ayrılır. Üzeri örtölerek 10-15 dakika dinlendirilir. Hamurlar hafif unlanarak açılabilirdiğı kadar açılır, üzerine erimiş sana yağı sürölüp bohça şeklinde katlanır. Kat araları da yağlanır. Üzerleri örtölerek buzdolabında donmaya bırakılır. İki bohça üst üste konur. Unlanarak merdane ile 27-30 cm kadar büyütölür. Enine ve boyuna üçe 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 sürölür. İstenirse örek otu serpilir, ısıtılmış fırında 170-180 derecede pişirilir.