



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE MANTARLI MUSKA BÖREĞİ

200 gram rendelenmiş keçi peyniri
10-15 adet büyük boy mantar
4-5 adet istiridye mantarı
2 adet yufka
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kekik
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Mantarları yıkayıp ince doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alıp, piyazlık doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsağı pembeleşene dek kavurun. Üzerine mantarları ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Orta ateşte 5 dakika sote edip ocaktan alın. İlininca üzerine keçi peyniri, karabiber ve kekik katıp, karıştırın. 2 Yufkaların birini düz bir zemine serin ve ikiye bölüp üst üste koyun. Daha sonra yufkadan 3 parmak genişliğinde şeritler kesin. Kalan yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Bir adet uzun yufka parçasının uç kısmına mantarlı harçtan koyun ve muska şeklinde sarın. Uç kısmını çırpılmış yumurtaya batırıp, yapıştırın. İç harç ve yufka bitene dek işleme devam edin. Sıvı yağda kızartıp servis yapın.

