



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU BALLI MUSKA BÖREĞİ

- 1 adet hazır yufka
- 1 kase tuzsuz lor
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- Üzeri için bal

Yufkamızı tezgahın üzerine serip 2-3 parmak genişliğinde uzunlamasına kesiyoruz.

Bir kaseye lor ve pudra şekerini koyup karıştırıyoruz ve bu karışımdan yufkaların uç kısımlarına biber yemek kaşığı koyup üçgen(muska) şeklinde sarıyoruz.

Başka bir tabağa yoğurt ve yumurta akını koyup çırpıyoruz.

Böreklerimizi karışıma bulayıp fırın tepsimize alıyoruz.

Önceden ısınmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

Böreklerimizi servis tabağına alıp üzerlerine bal koyup servis yapıyoruz.

