



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU MUSKA BÖREK

2 adet hazır yufka börek
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
200 gr tatlı lor
100 gr labne
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Sıvı yağ ile sütü bir kasede karıştırın.

Yufkaları üst üste serin. 4 parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Her şerit yufkayı ikiye katlayın, üzerine fırça yardımı ile sütlü sıvı yağ karışımından sürün. Lor, labne ve iri çekilmiş cevizi karışımını da yufkanın bir kenarına yerleştirin. Muska şeklinde sarıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Her muska hamurun üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alırken üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin.

