



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

250 gr. yufka
5 kaşık yağ
3 yumurta
1 çay bardağı süt
İçi için:
250 gr. beyaz peynir
½ demet maydanoz

Porselen bir kaseye yumurtaları kırınız, üzerine sütü, erimiş yağı koyup iyice karıştırınız. Yufkaları geniş bir yere serip üzerine hazırladığınız yağlı karışımı bir fırça ile sürünüz. Diğer yufkayı da üzerine koyup tekrar karışımdan sürünüz. Böylece bütün yufkalar bitene kadar sürüp üst üste koyunuz. Sonra yufkaları 10 cm. eninde, boyuna kesip tekrar her parçayı ortadan ikiye ayırınız. Her parçayı birer birer alıp içine rendelenmiş peynir ve maydanoz karışımını (arzuya göre kıymalı börek içi de koyulabilir) yufkanın bir ucunu börek içini kapatacak şekilde kapatıp Muska gibi sararak bir üçgen meydana getiriniz. Hazırladığınız üçgenleri yağlanmış tepsiye koyup üzerlerine tekrar karışımdan sürüp altını üstünü orta harareti bir ateşte pembeleşene kadar kızartınız. Soğutmadan servis yapınız.

[ML© Muska Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "hatip" tarafından gönderildi. 13.11.2019