



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ

Ergun Köknar

3 adet hazır yufka
4 çorba kaşığı erimiş katıyağ
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
İçerisinde:
250 gr. beyazpeynir
1/2 demet maydanoz

Porselen bir kase içine yumurtaları kırınız. İçine erimiş katı yağ, sütü ekleyip iyice karıştırınız. Yufkaları genişçe bir yere serip üzerine fırçayla hazırladığınız harcı sürünüz. Diğer yufkayı üstüne serip, karışımdan sürünüz. Bütün yufkalar bitinceye kadar bu işleme devam ediniz. Sonra keskin bir bıçakla yufkalardan 10 santim genişliğinde şeritler kesin. Kestiğiniz şeritleri ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz yufkalardan bir şerit parçası alıp, ucuna peynirli içden koyup, muska gibi katlayınız. Önceden yağlanmış tepsiye dizmeye başlayınız. Bütün yufka şeritleri bitene kadar bu işleme devam ediniz. Önceden ısıtılmış fırın tepsiyi sürüp, böreklerin altı üstü pembeleşinceye kadar pişiriniz. Soğutmadan sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Yağlanmamış yufka şeritlerine, saracağınız içle yapacağınız muskaları, kızgın yağda kızartarak bir çeşit muska böreği yapabilirsiniz.