



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (LORLU)

1 paket yufka
1 paket lor peyniri
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Yufkayı ıslatmak için:
½ su bardağı süt
½ su bardağı sıvıyağ
½ su bardağı yoğurt

Yufkanın harcını hazırlayın. Maydanozları ince ince kıyın.

Geniş bir tencereye sıvıyağ ve pul biberi alın. Ardından maydanozları ekleyin.

Lor peyniri ufalayarak tencereye alın, tuzunu attıktan sonra suyunu ekleyin ve ağzını kapatın. Suyunu çeken harcı ilk sıcaklığı çıkana kadar beklemeye alın.

Yufkaları şerit şerit olacak şekilde bölün.

Yufkayı ıslatmak için süt, sıvıyağ, yoğurdu karıştırın ve yufkaları ıslatın.

Islattığınız yufkaların baş kısmına harcı dizin.

Şerit yufkaları muska şeklinde sarın.

Yufkaları yağlanmış tepsiye dizin.

Yufkaları ıslattığınız sosu böreğin üzerine de sürün. Susam serpin.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

