



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (MANTARLI)

5 adet yufka
1 demet maydanoz
200 gram mantar
300 gram ıspanak
1 bağ taze soğan
200 gram beyaz peynir
1 adet soğan
1 ay kaşığı tuz, karabiber
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Öncelikle içi için yıkanmış mantarları ince kıyıp rendelenmiş soğanlarla tavada kavurmaya başlayın. Üzerine maydanozu, ıspanağı ve taze soğanı kıyıp peynirlerle birlikte ilave edin. Biraz soğumaya bırakın. Uzun şeritler halinde kestiğiniz yufkaların ucuna iç harçtan yerleştirep muska şeklinde katlayın. Tepsiyeye alın, 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz yağda kızartın çok lezzetli bir börek oluyor. Sıcak olarak servis yapın.

