



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ

Vedat Başaran

5 adet yufka
150 gr. beyaz peynir
2 adet yumurta
½ demet maydanoz
2 su bardağı ayçiçek yağı
Karabiber / Arzuya göre

Beyaz peyniri bir kabın içine rendeleyin. Yumurtanın sarısını rendelenmiş peynire katın. Maydanozu ince ince kıyıp ilave edin. Karabiber ekip çatalla ezerek karıştırın. Tuzunu peynirin tuzuna göre ayarlayın. Yufkaları iki parçaya ayırıp, üst üste koyun. 4 santim eninde uzun şeritler halinde kesin. Bunlar muska börekleri için. Yufkanın kalan kısmını üçgen şeklinde dilimleyerek sigara böreği için kullanacağınız parçaları hazırlayın. Harçtan yeterli bir miktar alarak, şerit halinde kestiğiniz yufkanın baş tarafına koyup, köşeden köşeye muska şeklinde katlayın. Yufkanın son kısmına, yumurta akı sürün. Sigara börekleri için harcı, üçgen şeklindeki yufkanın alt kısmına yayarak yerleştirin. Yufkanın alt uçlarını üzerine kapatıp sıkı bir şekilde sarın. Uç kısmına yumurta akı sürüp, yapıştırın. Ayçiçek yağın kızdırıp, börekleri kızartın ve emici bir mutfak kağıdı üzerine alın.