



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ

1 ay bardağı ay iek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı maya
250 gr tereyağı
1 su bardağı süt
1 yumurta
Aldığı kadar un
200 gr beyaz peynir

Sıvı yağ, süt, tuz ve mayayı karıştırın. Un ilave edip yoğurun. Hamuru 6 ya bölün. Hamurları oklava ile açın. Eritilmiş tereyağıyla hamurlara sürün. İki yufkayı üst üste koyun. Kitap gibi kapatın. Diğerlerini de yağlayıp üst üste koyun. Elde ettiğiniz 3 yağlı yufkaları buzdolabında 20 dakika bekletin. Buzdolabından çıkartıp hamurları açın. Hamurları karelere bölün. Hazırladığınız içten bir miktar koyup muska şeklinde kapatın. Tepsiyeye dizin. Kızgın fırına verin.