



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ

Hamuru için:

3 orba kaşığı yoğurt
3 orba kaşığı sıvı yağı
3 orba kaşığı sirke
5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı tuz
3- 4 su bardağı un

İçi için:

1 demet maydanoz
1 bağ teze soğan
200 gram beyaz peynir
1 adet soğan
1 ay kaşığı tuz
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Bu arada yıkanmış maydanoz ve taze soğanı kıyın, içine rendelenmiş soğan ve peyniri ilave edip i malzemeyi hazırlayın. Hamuru ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Hamuru uzun şeritler halinde kesip u kısmına i harçtan yerleştirip muska şeklinde katlayın. Tepsie alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkarın. Dilimleyip servis yapın.