



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

Necip Usta

Peynirli i
2 adet yufka (400 gram)
2 adet yumurta
Kızartmak için:
500 gram rafine yağı

Yufkaları masanın üzerine yayınız, boyuna 4 eşit parçaya kesiniz.

Kestiėiniz yufkaları üst üste dizip bu sefer enine 4 santim genişliğinde kesiniz ve üst üste bir kaba koyunuz.

şimdi elinizde 42 parça yufka olması lâzımdır.

Yumurtanın beyazını bir kaba ayırınız.

Yufkaları teker teker alıp tam ucuna ceviz kadar beyaz peynirli harcı koyup bir sağ bir sol muska gibi dürünüz.

Son ucuna yumurta beyazını batırıp kapatınız.

Hepsini hazırladıktan sonra orta kızgınlıktaki yağa atıp hızla ateşte altın sarısı kızarıncaya kadar kızartıp, hemen servis yapınız.

Not: Böreklerin iyi kızarıp ktır ktır olmasını isterseniz, börekleri yağa atarken hafif sirkeli suya batırıp atınız. 2-3 dakika kızartıp yağdan çıkarınız. 3-4 dakika bekletip tekrar yağa atınız, bu sefer ktır ktır ve altın sarısı kızaracaktır.