



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU MUSKA BÖREĞİ

Elif Korkmazel

1 ay bardağı sıvı yağ

2 ay bardađı su

İçi için:

1 adet sođan

1 orba kaşığı tereyağı

4-5 kök ispanak

1/2'şar demet taze sođan ve maydanoz

200 gr. ezilmiş beyaz peynir

2 orba kaşığı susam

Tuz

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. İnce kıyılmış ispanak, taze soğan ve maydanozu ilave edip beş dakika daha kavurun. Sođuduktan sonra peynir ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Sıvı yağ ve suyu karıştırın. Yufkalardan birini yayın. Üzerine yağlı karışımdan sürün. Ortadan ikiye bölün. Her parçayı uzunlamasına üçe katlayın. U kısımlarına harç koyup muska şeklinde katlayın. Üzerlerine yağlı karışımdan sürüp susam serpin. Isıtılmış 200 derece fırında pişirin.
