



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

2 Adet Yufka
2 Adet Patates
1 Adet Soğan
100 g Kaşar Peyniri
1 Tutam Kimyon
1 Tutam Tuz
1 Adet Yumurta akı
1 Su Bardağı Kızartma Yağı
Sos İçin:
2 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Patatesler soyulur ve soğuk su ile haşlanmaya alınır. Yufka 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. Haşlanmış patatesler soğan ile tereyağında sotelenir, baharatlar eklenir. Patates karışımına kaşar ilave edilir. Karışımın bir çorba kaşığından az yufka şeridine yerleştirilir ve muska şeklinde sarılır. Domateslerin kabukları soyulur ve çekirdekleri ayıklanır. Zeytinyağı sos tenceresinde ya da ufak bir tencereye dökülür, zeytinyağı kızınca domates, sonra da sarımsak ilave edilerek 2 dakika kadar pişirilir ve yağda kızarttığımız börekler üstüne servis edilir.