



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇÖREKOTLU MUSKA BÖREĞİ

125 Gr Margarin
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1 Su bardağı Süt
3 Adet Yufka
1 Adet Yumurta
1 Adet Yumurta Akı
1 Adet Yumurta Sarısı
İçi İçin:
1 Kalıp Beyaz Peynir
Yarım Demet Maydanoz
Üzeri İçin:
Çörekotu

Sosu için, 1 su bardağı sütü, 1/2 çay bardağı ayçiçek yağı ile 125 gr. eritilmiş yağı ve 1 adet yumurtayı çırpma teli ile iyice karıştırıyoruz.

Yufkalarımızı üst üste koyalım ve boyutunu istediğimiz şekilde uzun dikdörtgen olarak keselim. Tezgahın üstüne bir tane dikdörtgen kesilmiş yufkayı alalım ve üzerine sosumuzdan sürüp peynir ile maydanozun karışımından yaptığımız iç harcını en alt ortaya koyup üçgen olacak şekilde sağ en alt köşeden sol kenara soldan tekrar sağa muska şeklinde katlayalım ve son katlamada açılmaması için yumurta beyazını yufkaya sürüp katlamayı noktalayalım. Bütün yufkaları bu şekilde sarıp üçgen muska halinde tamamladıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpeyim. 180 derece fırında böreklerimiz kızarana kadar pişirelim.

Not: Sosumuzu yufkalara bol miktarda sürüyoruz çünkü fırın börekleri kuruttuğu için bu sos pişen böreklerin yumuşak olmasını sağlıyor.

