



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir
10-12 dal maydanoz
Sosu ve üzeri için:
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı susam ya da çörekotu

Yufkayı ikiye katladıktan sonra 4 santimetrelik şeritler halinde kesin. Kaseye peyniri alın ve bir çatal yardımıyla ezin. Peynirin içine ince ince kıydığınız maydanozları ekleyerek karıştırın. Başka bir kasede yoğurt ve yumurtayı çırpın. Şeritlerin üzerine fırça yardımıyla yoğurtlu harçtan sürün. Şeritlerin uçlarına peynirli harçtan koyun. Yufkayı önce kendinize doğru küçük bir kare oluşturacak şekilde, daha sonra da sağa ve sola doğru üçgenler oluşturacak şekilde katlayın. Yufkanın ucuna tekrar yoğurtlu harçtan sürerek kapatın. Aynı harçtan muska böreklerinin üzerine de sürün ve susam ya da çörek otu serpin. Yağladığınız tepsiye börekleri dizin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında böreklerin üzeri kızarana kadar pişirin.

