



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka  
250 gr beyaz peynir (isteğe bağlı lor peyniri)  
1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)  
1 çay bardağı süt  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta (sarısu için)  
Kızartma için sıvı yağ (isteğe bağlı kızartma ya da fırın için)

Beyaz peyniri bir kasede ezin.

İnce doğranmış maydanozu ekleyip karıştırarak börek iç harcını hazırlayın.

Yufkayı düz bir zemine serin ve bıçakla 10-12 cm genişliğinde uzun şeritler halinde kesin.

Yufka şeridinin ucuna 1 tatlı kaşığı kadar iç harcı yerleştirin.

Üçgen şeklinde katlayarak muska şekli oluşturun. Bu işlemi tüm yufka şeritleri için tekrarlayın.

Süt ve sıvı yağı karıştırarak bir sos hazırlayın.

Böreklerin üzerine bir fırça yardımıyla bu sosu sürün.

Fırında: Börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Kızartma: Börekleri kızgın sıvı yağda, her iki tarafı da altın rengini alana kadar kızartın. Kızaran börekleri havlu kağıt serili bir tabağa alın.

