PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

Malzemesi:
3 adet yufka,
1 bardak ayçiçek yağı,
İçi içi:
100 gr. beyaz peynir
1 yumurta
1/2 demet maydanoz,

Hazırlanışı:
3 adet yufkayı üst üste koyarak 7-8 santim eninde ve 25 santim boyunda şerit gibi uzun ve düzgün parçalar kesin.
Diğer tarafta, çatalla ezilmiş ve içine bir yumurta ile yarım demet maydanoz katılmış 100 gram beyaz peynirli içi hazırlayın.
Şerit gibi kestiğiniz her yufkanın baş tarafına bu içden yarım çorba kaşığı kadar koyun. Yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatın. Sonra muska katlar gibi, hamurlardan birer üçgen meydana getirin. Uçlarını su ile yapıştırın. Hamurların katlanmaları sona erince bunlardan üçer dörder alarak önce bir tabak içindeki soğuk suya batırin, sonra da içinde kızdırılmış ayçiçek yağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle böreklerin her iki tarafını kızartın ve kızaran böreği delikli bir kepçe ile yağlarından süzülmüş olarak tabağa alarak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26465 • adı:PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ • gönderen:pinpin • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:22