



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka

220 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)

PEYNİRLİ İÇ:

150 gram beyaz peynir

1 yumurta

1/2 demet maydanoz

1 Üç adet yufkayı üstüste koyarak aşağı yukarı 7 - 8 santim en ve 22 - 24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi uzun ve düzgün parçalara kesmeli ve her uzun yufkanın baş tarafına; çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ile yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 150 gram beyaz peynirle hazırlamış olduğumuz içden bütün hamurlara yetebilecek miktarda, aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabıyla kıyma koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatmak sonra da tıpkı muska katlar gibi katlayarak, hamurlardan birer üçgen oluşturmali ve uçlarını su, ya da yumurta akı ile yapıştırmalıdır.

2 Hamurların katlanmaları sona erince, bunlardan üçer dörder alarak önce bir tabak içindeki soğuk suya batırmak, sonra da içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya, ya da kuşaneye atarak, hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirerek böreklerin her iki tarafını kızartmalı ve her kızaran böreği bir delikli kepçe ile yağlarından süzölmüş olarak tabağa almalı ve diğer partiyi atarak bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Fırında Muska Böreği için tıklayın](#)