



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MUSKA BÖREĞİ

2 yufka

2 yumurtanın akı

2 su bardağı rafine yağ

Harcı:

200 gr beyaz peynir

4 orba kaşığı dereotu ya da maydanoz (ince doğranmış)

2 yumurtanın sarısı

Harcı hazırlamak için, beyaz peyniri iyice kuruladıktan sonra küçük bir kaba koyup, çatalla iyice eziniz. Maydanoz (ya da dereotu) ve yumurta sarılarını da ekleyerek, yeniden ezip karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kenarda bekletiniz. Yufkaları, üstüste tezgahın üstüne yayıp, uzunlamasına dört eşit parçaya kesiniz. Kestiğiniz parçaları, üstüste koyup, enine 4 cm genişliğinde parçalara kesiniz. Yumurta aklarını bir kaseye koyunuz.

Yufka parçalarını teker teker alınız. Ucuna 1 tatlı kaşığı peynirli harç koyup sağa ve sola muska gibi katlayarak, dürünüz. En son katı katladıktan sonra, parmağınızla yumurta akından sürüp, yufkayı yapıştırınız.

Bütün börekleri hazırladıktan sonra, derince bir tavada rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Börekleri tavaya atıp renkleri altın sarısı olana kadar kızarttıktan sonra, delikli kepçeyle bir servis tabağına çıkarıp servis ediniz.