



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ AÇMA MUSKA BÖREĞİ

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı sirke

5 gram yaş maya

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

3- 4 su bardağı un

İçi için:

1 demet maydanoz

2 adet havuç

300 gram ıspanak

1 bağ teze soğan

200 gram beyaz peynir

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için yıkanmış maydanozu, ıspanağı ve taze soğanı kıyıp içine rendelenmiş soğanı ve peyniri ilave edin. Son olarak havuçları da rendeleyip ovalayın ve içine ilave edin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine zeytinyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Uzun şeritler halinde kesip uç kısmına iç harçtan yerleştirip muska şeklinde katlayın. Tepsiyeye alın, 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz hazır yufkayla da çok güzel oluyor yağda kızartılınca. Karar sizin. Sıcak olarak servis yapın.