



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 adet kırmızı biber
1 adet havuç
6 adet sivri biber
6 adet mantar
1/2 çay bardağı zeytinyağı
250 gr. lor peyniri
8 dal kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kırmızı biber, havuç, sivri biber ve mantarları küp küp doğrayıp zeytinyağında kavurun. Tuz, karabiber ve pul biber katıp ocaktan alın. Lor peyniri ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Yufkaları dört parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Uç kısımlarına harçtan koyup muska şeklinde sarın. Açılmaması için uçlarına su sürüp yapıştırın. Sıvı yağda kızartarak servis yapın.