



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MUSKA BÖREĞİ

2 adet yufka
2'şer adet kabak ve havuç
1 adet soğan
2 adet sivri biber
2-3 yaprak pazı
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
8-10 dal nane
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1'er çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peynir
Tuz, karabiber

Yufkaları uzun şeritler halinde kesin. Rendelenip suyu sıkılmış kabak, havuç, soğan ve kıyılmış biberi iki-üç dakika soteleyin. Kıyılmış pazı, maydanoz, dereotu ve naneyi ekleyip bir-iki dakika daha soteleyin. Peynirleri ve baharatları ekleyip karıştırın. Şerit yufkaların uç kısmına iç harçtan koyup muska şeklinde sarın. Börekleri kızgın yağda kızartın.