



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YENGENLİ MUSKA BÖREĞİ

2 adet hazır yufka  
1/4 AYTAÇ KLASİK SUCUK  
1 adet AYTAÇ DANA SOSİS  
1 adet orta boy domates  
1 çay kaşığı kuru kekik  
150 g dil peyniri  
Üzeri için;  
1 kahve fincanı süt  
1 yumurtanın sarısı  
1 kahve fincanı süzme yoğurt

İçi için küçük doğranmış AYTAÇ KLASİK SUCUK, AYTAÇ DANA SOSİS ve dilpeynirini çukur bir kasede karıştırın.  
Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini temizledikten sonra zar şeklinde doğrayın ve fazla suyunu süzün.  
AYTAÇ KLASİK SUCUK lu karışıma ilave edip karıştırın.  
Hazır yufkayı tezgahın üzerine yayın, üç parmak genişliğinde boydan boya şeritler halinde kesin.  
Yufkanın bir ucuna iç malzemeden yayın. Sağdan sola ve soldan sağa üçgen şeklinde yufka bitene kadar katlayın.  
Yufkaların üzeri için tüm malzemeyi iyice karıştırın ve yufkaların üzerine fırça yardımı ile sürün.  
Yufkaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında pişirin.  
Sıcak veya ılık servis yapın.

