



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FIRINDA MUSKA BÖREĞİ



4 adet yufka
Islatmak için:
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Önce yufkalar üst üste konur ve ortadan ikiye kesilir. Sonra yarım yufkalar tekrar üst üste konur ve 3 parmak eninde şeritler kesilir.
- # İlk şerit alınır yüzeyine ıslatma karışımı sürülür. Kenarına ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanozdan oluşan içten 1 tatlı kaşığı kadar konur.
- # Daha sonra şerit, kenarından 90 derece olacak şekilde üçgen katlanır. Şeridin sonuna kadar üçgenler birbirini tamamlayacak biçimde sarılır.
- # Yağlanmış tepsiye konur. Diğer börekler aynı şekilde hazırlanır ve birbirinin üzerine biraz bindirerek tepsiye yerleştirilir.
- # Kalan ıslatma karışımına yumurta sarısı eklenir ve karıştırılır. Böreklerin üzerine gezdirilir.
- # Börek yaklaşık 1 saat bekletilir. sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Aynı ölçüde malzeme kullanarak fırında sigara böreği de hazırlanabilir.