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 sürlür. 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1477 | Adı: Fırında Muska Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:53