

Muska Borek

Malzemeler

- 3 adet yufka
- 1 cay bardagi siviyağ veya zeytinyağı
- 2 cay bardagi sut
- 1 tatli kasigi kabartma tozu
- 1 adet yumurta (beyazi ve sarisi ayrilacak)
- 200 gr. beyaz peynir
- 1 tutam maydanoz

Yapilisi

Beyaz peynir ve yumurta akini karistirin, ici kullanmak uzere bir kenarda bekletin.

Siviyağ, sut ve kabartma tozunu karistirin.

Yufkanin birini acin ve hazirladiginiz sosun 1/3 'unu kasik ve firca yardimiyla uzerine surun.

Ikinci yufkayi uzerine serin ve sosun 1/3 unu surun.

Ucuncu yufkayi da uzerine serin ve sosun kalanini uzerine surun.

Ust uste olan yufkalari karsilikli kenarlarini ortada birlestirip kapatın; kare sekli olussun.

Uzerine peynirli ici serpin.

Koseleri ortada birlestirin. Yine kare gorunumu olusturun.

Once 4 adet muska seklinde kesin. Sonra her muskayi 4' e kesin ve 16 adet borek elde edin.

Bir tepsiye dizip uzerini streçle kapatın.

Mutlaka derin dondurucuda dondurun. En az 6-8 saat bekletin.

Kullanacaginiz zaman dondurucudan alin.

Uzerine yumurta sarisi surun.

175 derecede 45 dakika pisirin.