



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Peynirli Muska Böreği



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 18 adet

## **Malzemeler:**

- 3 hazır yufka
- 300 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam

## **Alerjen Uyarısı:**

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri, susam.

## **Ön Hazırlık:**

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

## **Servis Önerisi:**

Demli çay ve domatesle ılık servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Harcı hazırlayın:**

- Ezilmiş peynir, maydanoz ve karabiberi karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **2. Yufkaları kesin:**

- Yufkaları uzun ve eşit şeritler halinde bölüp sütlü yağ karışımıyla hafifçe nemlendirin.



- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

### **3. Muskaları katlayın:**

- Harcı şeritlerin ucuna koyup üçgen biçimini koruyarak yukarı doğru katlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

### **4. Pişirin:**

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 190°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Yufka şeritlerini eşit kesmek muskaların aynı sürede pişmesini sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı