



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVA-İ MİSK (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

Bir miktar şeker krem tartar ve limon tozu katılarak yüz kırk dereceye kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılıp şeker küreği ile karıştırılır. Yuvarlak kazan sopası şekerin ortasına banılarak kenar çevrilir. Bu işlem ile sarı olan şeker beyazlaşmaya başlar, daha sonra şeker küreği ile dövülerek koyulaştırılır. Bu işlemlerden sonra çırpılmış yumurta akı, beyazlaşmış katılaşmış şeker içine dökülür. Ayrıca misk-i amber, tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar gibi baharatlar da güzelce karıştırılıp tekrar dövülür iyice beyazlaşıp katılaşınca saklamaya alınır.

Not: Edirne'nin geleneksel bir şekerleme çeşidi olan Deva-i Misk, "güzel kokan ve bedene iyi gelen" anlamını taşımaktadır.
