



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI MUSKALAR

Malzemeler

Yarım kilo kayısı
4 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 Adet yufka
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

Kayısıları akşamdan yıkayarak sıcak su koyun. Üzerine 3 çorba kaşığı toz şeker serpip bu şekilde bekletin. Ertesi gün kayısıları robottan geçirip püre haline getirin. Kalan 1 çorba kaşığı toz şekeri serpin. Hazırladığınız püreden 2 çorba kaşığı alarak küçük bir kaseye koyup üzerine sıvı yağ döküp karıştırın. Yufkayı ikiye katlayıp 4 parmak kalınlığında kesin. 8 adet uzun şerit elde edin. Sıvı yağlı, kayisılı karışımı yufkaların üzerine fırça ile sürün. Yufkaları boylamasına ikiye katlayın ve üzerine püre sürün. Yufkaların bir ucuna kayısı püresinden koyun. Muska biçiminde üçgenler oluşturarak katlayın. Yağı kağıt serili fırın tepsisine dizerek üzerine pudra şekeri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servise hazır hale getirin.