



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MUSKA

100 Gr Sana Klasik

Aldığı kadar

Üzeri için: Pudraşekeri

1 Çay Bardağı pudraşekeri

2 Adet yufka

1 Çay Bardağı kıyılmış ceviz

1 Dilim haşlanmış balkabağı

1 Çay Kaşığı tarçın

Haşlanmış balkabağını püre haline getirip, derin bir kaba alın.üzerine ceviz pudraşekeri ve tarçın ekleyip iyice karıştırın bir adet yufkayı düz bir zemine yayın üç parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Diğer yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Her şeridin içine harç yerleştirip,muska şeklinde katlayın. Kızgın margarinde kızartıp fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine çıkarın. Servis tabağına yerleştirin ve pudraşekeri serpip servis yapın.
