



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BASTIKLI MUSKA (KİLİS)

Sucuk yapıldıktan sonra kalan hapısa (pestil yapılacak üzüm şırası) bir miktar kaynar haldeki şerbetle sulandırılır. Altı yakılarak biraz kaynatılır.

Temiz çarşaf lar beton üzerine açılır. Hapısa çarşaf üzerine dökülür. Tahta mala ile yarını cm kalınlığında düzgünce yayılır. Güneşte kurutulur.

Kuruyan bastıkların tersi ıslatılır. Bezden kaldırılır. Bastıklar makasla 3 parmak eninde 15 cm boyunda dikdörtgen şeklinde kesilir. Ceviz doğranır.

Baharatlar ve şeker karıştırılarak iç hazırlanır. Kesilen bastıklara bir çorba kaşığı iç konarak muska şeklinde sarılır. Naylon torbalara doldurulur. Rutubet almaması için ağzı sıkıca kapatılır.
