



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MUSKA BÖREK

İlkay Öztürk

- 1 Adet Yufka
- 2 Adet Elma
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çay Kaşığı Tarçın
- 1 Çay Bardağı Dövmüş Ceviz
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra küçük küçük doğrayalım. Tereyağını tavada eritip elmaları ilave edelim. Ocağı kısıp, tavanın üzerine de bir kapak kapatarak elmaları yumuşayınca kadar pişirelim. Toz şekeri, tarçını ve cevizi de ilave edip 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatıp elmalı içi soğumaya bırakalım.

Yufkayı rulo haline getirip 5-6 cm kalınlığında keselim. Ruloları açıp tezgaha yayalım; bu şekilde uzun şeritler elde etmiş olacağız. Her bir şeridin ucuna elmalı harçtan koyup muska şeklinde saralım.

Hazırladığımız elmalı muskaları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayalım. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürelim ve orta dereceli fırında kızarana dek pişirelim. Üzerine pudra şekeri serptikten sonra servis yapalım.