



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI MUSKA

Yarım kg kayısı,
4 orba kaşığı toz Őeker,
2 orba kaşığı kaşığı pudra Őekeri

Bir gün öncesinden kayısıları yıkayıp, üzerini geçecek kadar sıcak su ve 3 çorba kaşığı toz Őeker ilave edip bekletin. İyice ŐiŐen kayısıları robottan geçirip, pre haline getirin. Kalan 1 orba kaşığı toz Őekeri serpin. Hazırladığınız preden 2 çorba kaşığı alarak, küçük bir kaseye koyun. zerine sıvıyağ döküp karıŐtırın. Yufkaları ikiye katlayın. 4 parmak kalınlığında kesip, 8 adet uzun Őerit elde edin. Sıvıyağlı kayısılı karıŐımı yufkaların üzerine fırça ile sürün. Yufkaları boylamasına ikiye katlayın. Üzerlerine yeniden pre sürün. Yufkaların bir sıvıyağ, 2 adet yufka, 3 çorba ucuna yağsız kayısı püresinden koyun. Muska biçiminde (genler oluŐturarak) katlayın. Hazırladığınız muskaları, yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. zerine pudra Őekeri serpin. Önceden ısıtılmıŐ 180 derecelik fırında üzeri kızarın caya kadar piŐirin.