



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI MUSKALAR (HAZIR YUFKA)

4-6 kişilik

Yarım kg kayısı

4 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 adet yufka

3 çorba kaşığı pudra şekeri

Kayısıları akşamdan yıkayıp, üzerini geçecek kadar 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 koyun. Üzerine sıvı yağı döküp, karıştırın. Yufkaları ikiye katlayın. 4 parmak kalınlığında kesip, 8 adet uzun şerit elde edin. Sıvı yağlı-kayısı karışımı yufkaların üzerine fırça ile sürün. Yufkaları boylamasına ikiye katlayın. Üzerlerine yeniden püre sürün. Yufkaların bir ucuna kayısı püresinden koyun. Muska biçiminde (üçgenler oluşturarak) katlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine pudra şekeri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra pudra şekeri serpip, servis yapın.