



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BAKLAVA (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

Hamuru için:

1000 gr. Kadar baklavalık un

Bir miktar nişasta (Uğra için)

3 adet yumurta

500 gr. Süt

500 gr. Ceviz içi

500 gr. Sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

Şerbeti için:

1000 gr. Toz şeker

5 su bardağı su

1 adet limon

Süt + yumurta + yoğurt bir kaptaki karıştırılır. Üzerine un ilave edilerek hamur katı olacak şekilde yoğrulur. Bu hamurdan en az 20 adet beze olur. Bezeler oklava ile açılırken un ve nişasta karışımı (uğra) ile yufkalar çok ince açılır. Açılan yufkalar bir masa üzerine arasına nişasta serpilerek tek tek üst üste konur. Baklava tepsisi sıvı yağla yağlanır. Masa üzerindeki yufkalar (7x7 cm en ve boyda) kareler halinde kesilir. Her biri demet arasına kırılmış ceviz konarak muska gibi katlanır ve yağlı tepsiye muskalar sırt sırta gelecek şekilde dizilir. 180 derece ısıdaki fırına konur. Hamur ısınınca fırından çıkarılarak sıvı yağın tamamı kaşıkla üzerine dökülür. Tepsi yeniden fırına konulur. Baklava pembeleşmeye kızartılır. Tepsi çıkarılır ve soğutulur. Daha önce hazırlanmış şerbet baklava tepsisine konur. Baklava sıcak ise soğuk şerbet kullanılır.

Not: Sivrihisar Baklavası Sivrihisar ilçesinde baklava yapımı köklü bir geçmişe sahiptir. Sivrihisar baklavası dillere destandır. Lezzetini hiç bir yerde tatmadığınız bu baklavayı denemenizi tavsiye ederiz.

