



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA BAKLAVASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

<https://www.milliyet.com.tr>

Yoğurt, yumurta, un ve yağdan oluşan muska baklavasının yumuşak hamuru gecedan hazırlanıp ertesi gün açılmaya başlanıyor.

20 kat açılan hamur, kare biçiminde kesildikten sonra arasına ceviz konularak ikiye katlanıp bir tepsiye diziliyor.

Üzerine kızgın tereyağı dökülerek fırınlanan baklava, kızarıncaya çıkartılıp bir süre bekletiliyor.

Soğuk şerbetle servise hazırlanan muska baklava, hafifliği, çıtırılığı ve lezzetiyle damaklarda farklı bir tat bırakıyor. Çayın yanında şerbetsiz de tüketilebilir. Buzdolabında saklanabilir.

Not: Sivrihisar Belediyesince 2018 yılında yöresel lezzetlere sahip çıkmak amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumuna başvurulmasının ardından "Sivrihisar muska baklavası" adıyla ürünün tescilli yapıldı.

