



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUSKA BAKLAVASI

Nevin Halıcı

- 1 ölçü baklava hamuru
- 1 ölçü tatlı şurubu
- 1 ölçü istenilen iç
- 1 ölçü haşlama yağı

Baklava hamuru hazırla, yumurta büyüklüğünde bezeler tut, aç. 10 cm genişliğinde uzunlamasına kes. Boydan ikiye katla. İç koy, muska şeklinde sararak tepsiye dök. Üzerine yağ haşla, fırında pişir. Soğuduktan sonra sıcak şurup dök. Soğuyunca sofraya al.

Not: Yağda da kızartılabilir.