



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUSKA TATLISI

2 adet yufka
1 su bardağı badem tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta akı
200 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
Yarım limon

2 adet yufkayı düz bir zemine alın. Yufkaları ortadan 2'ye kesin. Yufkaları 2 parmak genişliğinde kesin. Pudra şekerini ve badem tozunu karıştırın. Kesilmiş olan yufkaların üzerine 1 çay kaşığı kadar pudra şekeri ve badem tozlu karışımdan koyun ve elinizle muska şeklini verin. Yumurtayı bir kaba kırın yufkaların uç kısımlarını sarısına batırıp yapıştırın. Şurubu için ise tencereye 2 su bardağı toz şeker ve 1,5 su bardağı suyu ve üzerine 1 limon dilimi ilave ederek şurubu hazırlayın. Tavaya margarin yağımızı ve sıvı yağı karışık olarak alın kızdırın ve hazırladığınız muska tatlıları kızdırılmış yağda kızartın. Kızaran muska tatlıları şuruba bulayın. Servis tabağına muska tatlıları dizin üzerine hindistan ceviz,toz fıstık ile servis edin.

