

Muska Tatlisi

Malzemeler

3 su bardagi ceviz
1 su bardagi sut
1 su bardagi sivi yag
2 yemek kasigi yogurt
3 yemek kasigi sirke
2 adet yumurta
1 paket karbonat
1 yumurta aki
250 gr tereyagi
4 su bardagi un
Serbeti icin;
4 bardak seker
4 bardak su
1/2 limon

Yapilisi

4 su bardagi unun uzerine; 2 adet yumurta, 1 tutam tuz, 1 paket karbonat, 1 bardak sut, 3 yemek kasigi elma sirkesi, 1 bardak sivi yag, 2 yemek kasigi yogurt eklenip hamur yogrulmaya baslanir. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Cevizler irili ufakli parcalanir. Dinlenen hamur kucuk kucuk bezelere ayrilir. 10 adet beze nisasta serpilerek servis tabagi buyuklugunde acilir ve ust uste serilir. 10 adet yufka birlikte acilarak tek bir yufka elde edilir. Yufka 3 parmak genisliginde karelere ayrilir. Her kare; ortasina ceviz yerlestirilip muska seklinde kapatilir ve uclari yumurta aki surulerek yapistirilir. Kalan bezeler de 10'arli katlar halinde acilip, kesilir ve kapatilir. 250 gr tereyagi, biraz sivi yag ile birlikte kizdirilir ve hamurlarin uzerine dokulur. Muska seklindeki hamurlar ortalama 170 derecede isitilmis firinda pisirilir. Serbeti icin; 4 bardak seker, 4 bardak suyla kaynatilir, 5-6 damla limon suyu sikilip ocaktan alinir. Pisen hamurlarin uzerine yaklasik 5 dakika dinlendirilen sicak serbet dokulur. Muska Tatlisi servise hazirdir.