



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MUZLU MUSKA TATLISI



2 adet hazır yufka
4 orba kaşığı kakaolu fındık kreması
5 orba kaşığı süt
1 adet yumurta
Kızartmak İçin;
1,5 su bardak sıvıyağ
zeri İçin;
2 orba kaşığı pudra Őekeri

- # İlk önce i malzeme hazırlanır. Çukur bir kaba kakaolu fındık kreması konur, üzerine süt ilave edilir, malzemeler iyice karıştırılır.
- # İçine ince doğranmış muz katılır. Muzu ezmeden dikkatlice karıştırılır.
- # Yufkalar önce ortadan ikiye kesilir. Daha sonra 4 parmak eninde Őeritler kesilir.
- # Őeridin ucuna hazırlanan muzlu malzeme konur, kenarı üçgen katlanır, üzerini saracak Őekilde genler katlanarak muska biçimi verilir.
- # Bütün Őerit yufkalar aynı Őekilde hazırlanır. Kızın yağa atılır, pembe renkte kızartılır.
- # Muzlu muskaların üzerine pudra Őekeri serpilir, ılık olarak servis yapılır.

Not: Muskalar sıkı sarılmazsa kızgın yağda i malzemesi akabilir.