



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

## HURMALI MUSKA



10 adet milföy hamuru  
İçi İçin;  
2 Su bardađı hurma  
Yarım su bardağı ceviz  
2 Adet yumurta beyazı  
zeri İçin;  
2 Adet yumurta sarısı  
erbeti İçin;  
3,5 Su bardađı toz Őeker  
3 Su bardađı su  
Yarım limon suyu

- # Öncelikle Őerbet hazırlanır; toz Őeker ve su bir tencereye konur, orta ateŐte kaynatılır. KoyulaŐmaya baŐlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Buzluktan alına milföy hamurlarının biraz yumuŐaması için beklerken tatlını içi hazırlanır; hurmanın çekirdekleri çıkarılır, tahtanın üzerinde çok ince kıyılır, üzerine dövülmüŐ ceviz ve yumurta beyazı eklenir, karıŐtırılır.
- # YumuŐayan milföy hamuru artı Őeklinde kesilerek 4 parça çıkarılır, parmak uçlarıyla biraz açılır. Her parçanın üçgen u kısmına yeteri kadar hurmalı i konur. Diđer gen u kapatılarak kenarlarına iyice bastırılır.
- # Bütün milföy hamurları bitene kadar aynı iŐlemler tekrarlanır. Hazırlanan hurmalı muskalar yağlanmış tepsiye az aralık vererek dizilir. (toplam 40 adet.)
- # Tatlıların zerine fırçayla yumurta sarısı sürülür. Fırın tepsiyi önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir.
- # Hurmalı muskaların üzerleri kızarıncaya fırından alınır, hemen soğuk Őerbet gezdirilir.
- # 2 - 3 saat sonra servis yapılabilir.

**Not:** Bu tatlıyı hazırlarken kullanılan hurmanın yumuŐak olması tavsiye edilir.