HURMALI MUSKA

10 adet milföy hamuru
İçi İçin;
2 Su bardağı hurma
Yarım su bardağı ceviz
2 Adet yumurta beyazı
Üzeri İçin;
2 Adet yumurta sarısı
Şerbeti İçin;
3,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır; toz şeker ve su bir tencereye konur, orta ateşte kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Buzluktan alına milföy hamurlarının biraz yumuşaması için beklerken tatlını içi hazırlanır; hurmanın çekirdekleri çıkarılır, tahtanın üzerinde çok ince kıyılır, üzerine dövülmüş ceviz ve yumurta beyazı eklenir, karıştırılır.
Yumuşayan milföy hamuru artı şeklinde kesilerek 4 parça çıkarılır, parmak uçlarıyla biraz açılır. Her parçanın üçgen uç kısmına yeteri kadar hurmalı iç konur. Diğer üçgen uç kapatılarak kenarlarına iyice bastırılır.
Bütün milföy hamurları bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hazırlanan hurmalı muskalar yağlanmış tepsiye az aralık vererek dizilir. (toplam 40 adet.)
Tatlıların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürülür. Fırın tepsisi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
Hurmalı muskaların üzerleri kızarınca fırından alınır, hemen soğuk şerbet gezdirilir.
2 – 3 saat sonra servis yapılabilir.

Not: Bu tatlıyı hazırlarken kullanılan hurmanın yumuşak olması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1273 | Adı: Hurmalı Muska | İndirme tarihi: 23.08.2025 - 14:02