KAYMAKLI MUSKA

1 paket baklavalık yufka
Kaymağı için:
3 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
Arası ve üzeri için:
200 gr tereyağı (3 dolu çorba kaşığı)
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Önce kaymak hazırlanır; soğuk süt ve şeker tencereye bırakılır. Orta ateşte, karıştırarak göz göz olna kadar pişirilir.
Sonra şerbet için şeker ve su kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir ve 5-6 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
Tereyağı yakmadan eritilir, ayçiçeği yağıyla karıştırılır.
Bir paket baklavalık yufka yaklaşık 44 adettir. 22 adeti ayrılır.
2 yufka üst üsta konur, yağ karışımıyla çok az yağlanır. Üzerine tekrar 2 yufka konur ve yağlanır. Bu şekilde 22 kat üste üste konmuş olur.
8*8 karelere kesilir. Karelerin ortasına yeteri kadar kaymak konur, köşeden köşeye kapatarak üçgen muska şekli verilir.
Muskalar yağlanmış tepsiye üst üste bindirerek yerleştirilir. Kalan paketin yarısı da aynı şekilde hazırlanır.
Artan yağ muskaların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince ikram edilebilir.

Not: Bu tarifte hazırlanan kaymağa "yalancı kaymak" da denir.