



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

## 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 olma 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 üste konur, yağ karışımıyla çok az yağlanır. Üzerine tekrar 2 yufka konur ve yağlanır. Bu şekilde 22 kat üst üste konmuş olur.
- # 8\*8 karelere kesilir. Karelerin ortasına yeteri kadar kaymak konur, köşeden köşeye kapatılarak 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.