



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın 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  ay bardağı ay ı eği yağı
 erbet için:
3 su bardağı toz  eker
3 su bardağı su
Yarım limon

- #  nce kaymak hazırlanır; soğuk süt ve  eker tencereye bırakılır. Orta ateşte, karıştırarak göz göz olma kadar pişirilir.
- # Sonra  erbet için  eker ve su kaynatılır. Koyula maya başlayınca limon suyu eklenir ve 5-6 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir, ay ı eği yağıyla karıştırılır.
- # Bir paket baklavalık yufka yaklaşık 44 adettir. 22 adeti ayrılır.
- # 2 yufka üst  sta konur, yağ karışımıyla çok az yağlanır.  zerine tekrar 2 yufka konur ve yağlanır. Bu şekilde 22 kat üste üste konmuş olur.
- # 8*8 karelere kesilir. Karelerin ortasına yeteri kadar kaymak konur, k  eden 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  erbet gezdirilir.
- #  erbeti çekince ikram edilebilir.

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