Bananlı Muska Şiriniyyatı

Muzlu Muska Tatlısı



2 ədəd hazır kövrək
4 çorba qaşığı kakaolu fındıq kremi
5 çorba qaşığı süd
1 ədəd yumurta
Qızartmaq Üçün;
1,5 su stəkan duru yağ
Üzəri Üçün;
2 çorba qaşığı pudra şəkəri

Əvvəlcə iç vəsait hazırlanar. Çuxur bir kobud kakaolu fındıq kremi qoyular, üzərinə süd əlavə edilər, vəsaitlər yaxşıca qarışdırılar.
İçinə incə doğranmış banan qatılar. Bananı əzmədən diqqətlicə qarışdırılar.
Kövrəklər əvvəl ortadan ikiyə kəsilər. Daha sonra 4 barmaq enində lentlər kəsilər.
Zuğaln ucuna hazırlanan bananlı vəsait qoyular, kənarı üçbucaq dözər, üzərini qucaqlayacaq şəkildə üçbucaqlar dözərək tilsim formas(n)ı verilər.
Bütün lent kövrəklər eyni şəkildə hazırlanar. Qızın yağa atılar, çəhrayı rəngdə qızardılar.
Bananlı tilsimlərin üzərinə pudra şəkəri səpilər, ilıq olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Muskalar möhkəm sarılmazsa qızğın yağda içindəkilər axa bilər.