Xurmalı Muska

Hurmalı Muska



10 ədəd milföy xəmiri
İçi Üçün;
2 Su stəkanı xurma
Yarım su stəkanı qoz
2 ədəd yumurta ağı
Üzəri Üçün;
2 ədəd yumurta sarısı
Şərbəti Üçün;
3,5 Su stəkanı toz şəkər
3 Su stəkanı su
Yarım limon suyu

Əvvəlcə şərbət hazırlanar; toz şəkər və su bir qazana qoyular, orta atəşdə qaynadılar. Tündləşməyə başlayınca limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə daha qaynadılar ocaqdan alınar.
Buzluqdan alına milföy xəmirlərinin bir az yumşalması üçün gözləyərkən Şiriniyyati içi hazırlanar; xurmanın nüvələri çıxarılar, taxtanın üzərində çox incə qıyılar, üzərinə döyülmüş qoz və yumurta ağı əlavə olunar, qarışdırılar.
Yumşalan milföy xəmiri müsbət şəklində kəsilərək 4 parça çıxarılar, barmaq uclarıyla bir az açılar. Hər parçanın üçbucaq uc qisiminə kifayət qədər xurmalı iç qoyular. Digər üçbucaq uc bağlanılaraq kənarlarına yaxşıca basdırılar.
Bütün milföy xəmirləri bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanar. Hazırlanan xurmalı tilsimlər yağlanılmış nimçəyə az aralıq verərək düzülər. (cəmi 40 ədəd.)
Şiriniyyatlərin üzərinə fırçayla yumurta sarısı sürtülər. Soba nimçəsi əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər.
Xurmalı tilsimlərin üzərləri qızarınca sobadan alınar, dərhal soyuq şərbət gəzdirilər.
2 - 3 saat sonra xidmət edilə bilər.

Qeyd: Bu Şiriniyyati hazırlayarkən istifadə edilən xurmanın yumşaq olması tövsiyə edilər.