



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

HURMALI MUSKA



10 adet milföy hamuru
İçi İçin;
2 Su bardađı hurma
Yarım su bardağı ceviz
2 Adet yumurta beyazı
zeri İçin;
2 Adet yumurta sarısı
rbeti İçin;
3,5 Su bardađı toz eker
3 Su bardađı su
Yarım limon suyu

- # Öncelikle rbet hazırlanır; toz eker ve su bir tencereye konur, orta ateşte kaynatılır. Koyulamaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Buzluktan alına milföy hamurlarının biraz yumuşaması İçin beklerken tatlını İçi hazırlanır; hurmanın çekirdekleri çıkarılır, tahtanın üzerinde çok ince kıyılır, üzerine dvlm ceviz ve yumurta beyazı eklenir, karıştırılır.
- # Yumuayan milföy hamuru artı şeklinde kesilerek 4 parça çıkarılır, parmak uçlarıyla biraz açılır. Her parçanın üçgen u kısmına yeteri kadar hırmalı İ konur. Diđer gen u kapatılarak kenarlarına iyice bastırılır.
- # Bütün milföy hamurları bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hazırlanan hırmalı muskalar yağlanmış tepsiye az aralık vererek dizilir. (toplam 40 adet.)
- # Tatlıların zerine fırçayla yumurta sarısı sürülür. Fırın tepsisi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Hırmalı muskaların üzerleri kızarınca fırından alınır, hemen soğuk rbet gezdirilir.
- # 2 - 3 saat sonra servis yapılabilir.

Not: Bu tatlıyı hazırlarken kullanılan hurmanın yumuşak olması tavsiye edilir.