



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SICAK MUZ

6 adet muz
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı ananas suyu
Yarım su bardağı portakal suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
12 bütün karanfil

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. 23 cm'lik sığ bir pişirme kalıbını yağlayın.

Muzları soyup, çaprazlamasına 2,5 cm kalınlığında dilimleyin. Muzları, hazırladığınız pişirme kalıbının tabanına yerleştirin.

Bir tencerede şekeri ve ananas suyunu karıştırın kısık ateşte karıştırarak şekeri iyice eriyene kadar pişirin. portakal suyunu karanfili ve tarçınıda ilave edin. Kaynayana kadar pişirip kaynayınca ocaktan alın.

Sıcak ananas suyunu ve baharatlı karışımı muzların üzerine dökün. 25-30 dakika kadar muzlar yumuşayana fırında pişirin. Sıcak servis yapın.