



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI MUZ (ÇİN)

4 muz  
2 yumurta  
5 orba kaşığı nişasta  
3 orba kaşığı un  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Yarım ay kaşığı soda  
1 tutam tuz  
1 ay kaşığı tozşeker  
1 su bardađı su  
2 su bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı bal  
1 orba kaşığı susam  
2 top kaymaklı dondurma

Muzların kabuklarını soyup 4-5 parçaya kesin. Un, nişasta, yumurta, yağ, tuz, tozşeker, soda tuz ve 1 bardak suyu iyice çırparak sıvı hamur kıvamında bir karışım hazırlayın. Tencerede sıvıyağı kızdırın. Muz parçalarını hazırladığınız karışım bulayıp sararıncaya kadar kızartın. Üzerine bal gezdirip susam serpin ve dondurma eşliğinde servis yapın.

[ML® Ballı Muz için tıklayın](#)

[ML® Ballı Muz \(görsel\)](#)