



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ MUZ SARMASI

Malzemeleri:

- 1 adet yufka
- 3 tatlı kaşığı margarin (eritilmiş)
- 4 çorba kaşığı ceviz (iri dövülmüş)
- 3 adet büyük boy muz (çaprazlamasına 2'ye bölünmüş)
- 3 çorba kaşığı yerfıstığı (servis için)

Yapılışı:

Yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine fırça ile margarin sürün. Ve 6'ya bölün. Şeker ve cevizleri karıştırıp, yufkaların üzerine serpin. Yufkalardan birini alıp, geniş kenarlarına bir parça muz koyun, kenarlarına muzun üzerine katlayıp, sigara böreği şeklinde sarın. Diğer yufkalar ve kalan malzemeler ile de aynı işlemleri yapıp, hazırladığınız muzlu yufkaları önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri sararıncaya kadar yaklaşık 15 dk. pişirin. Yer fıstığı ile birlikte sıcak servis yapın.
