



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA BAHARATLI MUZ

### Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana yağı
- ½ su bardağı esmer şeker
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- ½ çay kaşığı yenibahar
- ½ tatlı kaşığı zencefil
- Muskat rendesi
- ½ su bardağı portakal suyu

### Hazırlanışı

1. Muzları soyup, ortadan ikiye kesin. Muzun kabukları soyulduğunda kararmaması için ortadan ikiye kestiğiniz soyulmuş muzları limon ile iyice ovun.
2. Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine muzları ilave edin. Bir maşa yardımıyla muzları çevirerek kızgın yağda iyice kızartın.
3. Kızaran muzları bir tepsiye veya ısıya dayanıklı bir fırın kabına alın.
4. Sosu için: küçük bir kâsenin içine portakal suyunu, zencefili, tarçını, yenibaharı, vanilyayı, rendenin ince tarafı ile rendelediğiniz muskat rendesini koyup, bir çırpıcı yardımıyla karıştırın.
5. Hazırladığınız sosu, fırın tepsisine dizdiğiniz Sana yağı ile kızarmış muzların, üzerine dökün. En son olarak üzerine esmer şekeri serpin.
6. Baharatlı muzları daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 15-20 dakika muzların üzerleri kızarana kadar pişirin.
7. Arzuya göre baharatlı muzları vanilyalı dondurma veya krem şanti ile servis edin.