



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE MUZ DONDURMA VE ÇİKOLATA

- 2 büyük olgun muz
- 1/4 bardak dolu koyu kahverengi şeker
- 2 yemek kaşığı margarin
- 6 adet bütün bütün olarak kurutulmuş acı, ince kırmızı biber
- 115 gram bitter çikolata (kabaca doğranmış)
- 4 top Vanilyalı dondurma

Muzların kabuklarını soyup dörde bölün ve muz parçalarını eşit olarak 4 servis tabağına pay edin. Ağır bir tavada orta dereceli ısıda yağı eritin, 1 kat muz yerleştirip üzerine şeker serpin. Ateşin ısısını orta-yüksek dereceye getirip muzları çevirerek; şeker karamelize hale gelene kadar, yaklaşık 3-4 dakika kadar pişirin. 2 adet acı biberi küçük bir sos tavaşına ufalayın. Üzerine çikolata ve 1/4 fincena ek olarak 3 yemek kaşığı su ekleyip, çikolata eriyene kadar orta dereceli ısıda pişirin. Eriyen çikolatayı 4 küçük servis kasesine pay edin. Kalan biberler ile süsleyin. Muzları yerleştirdiğiniz tabakların yanına yerleştirin. Muzun yanına dilediğiniz kadar vanilyalı dondurma ekleyerek servis edin.

