



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ KIZARTMASI

Cemaliye Tüter

5 adet orta boy muz (1 adet muzı süslemek için ayırın)

1 silme su bardağı un

1 fiske tuz

1 yumurta ve 1 yumurta akı

1 kaşık eritilmiş tereyağı

1/2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı şeker

Kızartmak için:

3/4 bardak un

1 bardak sıvıyağ

1/2 kahve fincanı pudra şeker (üstü için)

1 Uzunlamasına ve enine ikiye bölünmüş muzları toz şekere bulayın.

2 Un ile tuzu eleyin ve içine 1 yumurta, eritilmiş tereyağı ve sütü katarak karıştırın. Yumurta akını kar halinde çırpın ve sulu hamura katın.

3 Muzları şekerli karışımdan çıkarıp, önce una, sonra yaptığınız sulu hamura bulayıp kızartın. Kâğıt peçete üzerine alın. Üzerine pudra şeker ekleyip, birer parça muz dilimi ile servis yapın.