



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ MUZ

Tuğrul Şavkar

200 gr. un
1 tutam tuz
10 gr. yaş maya
250 ml. su veya süt (1 su bardağı)
8 adet muz
125 gr. un (1 su bardağı)
450 ml. ayçiçek yağı (2 su bardağı)
1/4 su bardağı pudraşekeri
125 ml. sıcak kayısı sosu

Unu ve tuzu bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz biçiminde çukurlaştırın. Mayayı biraz ılık su ile sulandırın. Sulandırılmış mayayı unun ortasına koyup, 1-2 dakika kabarcıklanmaya bırakın.

Sütü azar azar ekleyip bir çırpma teli ile çırparak sulu hamuru hazırlayın. Üzerini bir streç film ile kapatarak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.

Muzları uzunlamasına ikiye bölün. Una bulayıp fazla unlarını silkeleyerek bir tabağa dizin. Ayçiçek yağını derin bir kızartma tavasında veya fritözde 185 °C'ye kadar kızdırın. Muzları, hazırladığınız sulu hamura bulayarak yağa atın. Her iki yüzünü yaklaşık 5'er dakika kızartın. Bir kevgir ile süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Muzlar fazla yağlarını atınca ısıya dayanıklı bir tabağa aktarın ve üzerlerine pudraşekeri serpin.

Fırınınızın ızgarasını yakın. Muzları fırına sürüp pudraşekerini biraz yakın. Fırından çıkarıp, tabaklara alarak yanında sıcak kayısı sosu ile servis yapın.