



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MUZ

<https://yemek.name>

4 adet soyulmuş Muz
3 yemek kaşığı Tereyağı veya Margarin
1 yemek kaşığı Hindistancevizi Rendesi
4 yemek kaşığı Kahverengi Şeker
4 yemek kaşığı Limon Suyu
Servis için:
Dondurma

3 yemek kaşığı tereyağ veya margarin, muzların sığabileceği büyüklükte, ısıya dayanıklı bir tavada eritilir. Soyulmuş olan muzlar, bütün halde bu kaptaki her iki tarafı da kızarana kadar pişirilir. Ayrı bir tabağa aktarılır. Aynı tavanın içine 1 yemek kaşığı tereyağ veya margarin konur. Eritildikten sonra hindistan cevizi bu yağda kahverengi rengi alıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Soğuması için başka bir tabağa alınarak tezgaha kaldırılır.

Aynı tavanın içine kahverengi şeker ve limon suyu konur. Orta sıcaklıkta kahverengi şeker eriyene kadar karıştırılır.

Kenarda beklemekte olan muzlar bu şekerli karışımına konur ve her tarafını kaplayacak şekilde çevrilerek 5 dakika pişirilir.

Şekerli muzlar servis tabağına alınır.

İstenirse düz veya yuvarlak şekilde biçim verilir. Üzerine kavrulmuş hindistan cevizi serpilir. Yanında dondurma ile servis yapılır.

Not: Muzlar ısı ile oldukça yumuşaklaşacağı için çevirme işlemi oldukça nazik yapılmalıdır.

