



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MUZ

1/2 litre süt
1 ay kaşığı dolusu kabartma tozu
2 yemek kaşığı şeker (40 gr.)
500 gr. muz
1 limon
1/4 litre sıcak kaymak (krema)
1 paket okolata (100 gr.)
Antepfıştığı

Sütü tencereye boşaltın. Bundan 4 yemek kaşığı alın. Kabartma tozu ile karıştırın. Sütü pişirin. Kabartma tozu ile karıştırılan sütü tencerede pişen süte katın ve tekrar 5 dakika kaynatın. şekeri ilve edin, karıştırın. Eriyince soğumaya bırakın. Muzun birini ayırın. Dięerlerinin kabuklarını soyup ezin. Muzları süt ve limon suyu ile karıştırın. Sıcak kaymağı veya kremayı iyice ırpın. Yarisını limonlu ve muzlu süte katın. Servis yapacağınız bardaklara koyun. Kalan muzunu dilimlere kesin. Bardaklara taksim edin. Kiyılmış okolata serpin, kalan kremayı üstlerine koyun ve fışıklarla süsleyin.

Not: Muz olmazsa, kolayca ezilen bařka meyve de olur.

