



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANGALDA MUZ

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

4 Parça alüminyum folyo

4 Adet sütlü çikolata (her muzun içine en az 4 tane dikdörtgen parça koymak gerekiyor)

4 Adet kişi sayısı kadar muz

Muz düz bir zemine koyularak karnı yarık gibi kesilir. İçe ya da dışa kıvrıldığı taraf değil de düz zeminde yatay koyarak kesilmesi gerekiyor; yukarıdaki fotoda görüldüğü gibi. daha sonra çikolata parçaları muzun içine yerleştirilir ve hatta tıktırılır. alüminyum folyoya iyice sarılır. Çikolataların olduğu kısım üste gelecek şekilde mangala yerleştirilir. fazla alevli olmayan mangalda yarım saate yakın pişirilir. piştiğini, folyonun üzerinden muzun iyice yumuşadığını teyit ederek anlayabilirsiniz. paketi tabağa aldıktan sonra çikolatanın olduğu yüzeyden folyo kesilerek açılır. tatlı kaşığı ile yenilir. pişen muzun tadı öyle bir değişiyor ki, hani ortaya çıkan yumuşak kıvamlı şeye muz demek için hakikaten şahit getirmeniz gerekebilir. Daha da önemlisi ateşe koyulmadan önce şekerli olan bu meyve, alevi görünce tüm tadından vazgeçip hafif bir hamura dönüşüyor sanki ve çikolata, tatlıyı tatlı yapıyor.