MUZLU BEZE

5 adet yumurta akı
10 adet küçük muz
100 gr. pudraşekeri (3 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı margarin veya tereyağı

Yumurta akını, 3 çorba kaşığı pudraşekerle çarparak kar haline getiriniz.
Muzların kabuklarını soyup, boyuna 4'e ayırıp, bol yağlanmış payreks bir kaba koyunuz.
Muzların üzerine 1 çorba kaşığı tozşekerini koyup, orta ısılı fırında 5-10 dakika pişiriniz.
Fırından aldığınız muzların üzerine şekerli yumurta aklarını yayıp, muzları tamamen kapatınız.
Payreks kabı çok hafif ısılı fırına koyup, yumurta aklarını hafifçe pembeleştiriniz.
Fırından alır almaz, sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:66006 • adı:MUZLU BEZE • gönderen:çakıcı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:52