



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU DİZME

Malzemeler:

4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı buğday nişastası
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
3 adet muz

Yapımı:

Tencereya soğuk süt, şeker, nişasta ve un konur, iyice karıştırılır. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, ateşten alınır, vanilya katılır. Muzların kararmaması için çabuk hareketlerle soyulur, halka şeklinde doğranır. Daha sonra 20-25 çapında hafif ıslatılmış, deliksiz kek kalıbına sıkı sıkı dizilir. Üzerine hemen muhallebi dökülür. Oda ısısında ılıdıktan sonra üzeri kapatılarak, buzdolabının alt rafına konur. Bir gece dinlendirilir, ertesi günü servis tabağına ters çevrilir. Pasta gibi dilimlenerek servise sunulur.
