



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KREMA

5 adet muz,
2 orba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,
2 orba kaşığı limon suyu,
2 orba kaşığı pudra şekerı,
1 su bardaęı süzme yoęurt,
1 kahve fincanı sıcak su,
2 orba kaşığı muz jölesi,
1 su bardaęı süt,
1 paket krem şanti,
yarım kg. frambuaz,
2 orba kaşığı tozşeker.
Süslemek için badem

Öncelikle 5 adet muzun kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayın. Daha sonra rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ve 2 çorba kaşığı pudra şekerini bir kaba alın. Muzlar püre haline gelene kadar tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Yavaş yavaş yoğurdu ekleyin.

Başka bir kapta 2 çorba kaşığı muz jölesini kaynar suda ezerek eritin. Hafif ılınınca bunu da yoğurtlu karışıma ilave edin. Krem şantiyi süt ile çırparak hazırlayın. Son olarak yoğurtlu karışıma kremşantiyi ekleyip, karıştırın. Kup bardaklarına koyun. Üzerinin sosunu hazırlayın. Bunun için frambuazı şeker ile karıştırıp püre haline getirin. Bardaęa aldığınız muz kremasının üzerine gezdirin. Badem ve muz dilimleriyle süsleyip, buzdolabına alın. İyice soğuyunca servis yapın.

[ML® Muzlu Krem için tıklayın](#)