



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MISIR GEVREĞİ

1 paket muzlu puding
2 su bardağı süt
Yarım paket krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt
1 kase mısır gevreği
1 adet muz
1 çorba kaşığı dövülmüş karamelli şeker
2 çorba kaşığı kıyılmış fındık
Üzerine:
1 çorba kaşığı rendelenmiş sütlü çikolata
kıyılmış fındık

Sütü bir tencereye aktarın. Üzerine 1 paket muzlu pudingi ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Koyulaşana dek pişirin. Koyulaştıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden alın.

Sonra yarım paket krem şanti ile yarım su bardağı soğuk sütü katılaşana dek çırpın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Hafifçe ılınmış olan muzlu pudinge, 1 kase dolusu mısır gevreğini ekleyin. İyice karıştırın. Dilediğiniz bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Mısır gevrekli pudingin yarısını kalıba doldurun. Üzerine muz dilimlerini yerleştirin.

Havanda iri kalacak şekilde dövdüğünüz karamelli şekeri, muz dilimlerinin üzerine serpin. 2 çorba kaşığı kıyılmış fındık ekleyin. Kalan mısır gevrekli pudingi ilave edin. Üzerini bir kaşığın tersiyle düzeltin. Kalıbı buzluga koyun. Yarım saat bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra, folyo yardımıyla tatlıyı kalıbın içinden çıkarın. Ters yüz ederek, düz bir tabağa alın. Üzerine rendelenmiş çikolata ve kıyılmış fındık serpin.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017