PORTAKALLI MUZ (HAİTİ)

8 muz
4 portakal
2 limon
125 gram toz şekeri
50 gram tereyağı

Pyrex bir tencereyi veya kayık tabağı eldeki yağla iyice bulamalı. Portakallardan ikisinin kabuklarını soyduktan ve beyaz kısımlarını iyice temizledikten sonra yuvarlak dilimlere doğramalı. Muzların kabuklarını çıkardıktan sonra meyvelerini yuvarlak dilimlere doğramalı. Kalan portakalla limonların suyunu sıkıp tülbentten geçirmeli. Muz dilimlerini pyrex kaba yanyana yerleştirmeli. Bunların üstüne portakal dilimlerini yerleştirmeli. Üzerlerine toz şekerini serptikten sonra limon - portakal suyu karışımını gezdirerek dökmeli ve kabı hafif ısıtılmış bir fırına sürmeli. Pyrex kaptakileri yarım saat kadar pişirdikten sonra (bunların üzerleri hafifçe pembeleşmelidir) kabı fırından alıp sofraya götürmeli ve servis yapmalı. Bunu Haiti veya Somali muzlarıyla pişirmek isteyenler bu memleketlerdeki muzların lezzetlerinin çokluğuyla birlikte çok da iri olduklarını göz önünde bulundurarak 8 muz yerine 4 muz kullanmalıdırlar.

© lezzetler.com tarif no:12488 • adı:Portakallı Muz (Haiti) • gönderen:DARI • indirme tarihi:10.05.2024 - 19:53