ŞEKER KAPLI KIZARMIŞ MUZ (ÇİN)

Malzeme
- 2-3 adet muz (veya 4 adet elma)
- 115 gr un
- 120 ml su
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 115 gr şeker
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Kızartmak için sıvıyağ

Hazırlanışı
Muzların kabuklarını soyup, yuvarlak veya oval dilimler şeklinde kesiniz. Üzerlerine biraz un gezdiriniz. Kalan unu derin bir kap içersinde su ile karıştırınız.
Son olarak çırptığınız sulu una, çırpılmış yumurtayı ekleyip iyice karıştırınız. (Koyu bir sos kıvamına gelinceye kadar)
WOK'un içinde yağı kızdırın. Muz dilimlerini sosa batırıp, kızgın yağda kızartınız. Kızaran muzları peçeteli tabağa çıkarıp, yağını süzünüz. WOK'daki yağı boşaltınız.
Şeker ve 2 yemek kaşığı ayçiçek yağını koyup, şekeri yağın içinde eritiniz ve karamel haline gelinceye kadar pişiriniz. En son olarak kızarmış muzları ekleyip, iyice karıştırınız.
Servis yapmadan önce karamelize olmuş muzları, bir kase içindeki suya batırıp çıkarıp, karamelin donmasını sağlayın. Çıtır, çıtır olmuş bir şekilde servis edin.

NOT : Muz yerine elma da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29046 • adı:Şeker Kaplı Kızarmış Muz (Çin) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:53