



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK MUZ ÜZERİNDE KARAMELLİ CARTE D'OR

<https://migros.com.tr>

8 top çikolatalı dondurma
100 gr. tereyağı
100 gr. esmer şeker
100 gr. bal
Yarım çay kaşığı tarçın
4 adet muz
1 yemek kaşığı portakal suyu
Üzeri için tarçın

1. Tavadan tereyağını eritip içine balı, esmer şekeri ve 1 /2 çay kaşığı tarçını koyup, şeker tereyağının içinde tamamen eriyinceye kadar kısık ateşte ara sıra karıştırarak sosu pişirin.
2. Hazırladığınız karamel sosun içine portakal suyunu ve önceden dilimlediğiniz muzları ekleyip karıştırın. Muzları sosa karıştırırken dilimlerin parçalanmamasına dikkat edin.
3. Kişi başı ; 2 adet karamelli muzlu ılıkta beklettiğiniz servis tabağına alın.
4. Servisi için ;Karamelli muz dilimlerinin üzerine 2 top Carte d'Or Çikolata Tutkunlarına dan koyup, en son olarak üzerine karamel sosu gezdirin.
5. Tatlınızın üzerini tarçın ile süsleyip, bekletmeden servis edin.
6. Farklı lezzetler için; Karamel sosun yerine Carte d'Or Meyve Şöleni, veya Carte d'Or Çikolata sosu da kullanabilirsiniz.

