



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRANLI ÇITIR MUZ

3 muz  
350 gram un  
2 yumurta  
5 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı vanilya esansı  
2 su bardağı ayran  
Kızartmak için:  
Tereyağı  
Üzeri için:  
Petek balı  
Pudra şekeri  
Yoğurt

Muzları püre haline gelinceye kadar blenderden geçirip geniş bir karıştırma kabına alın. Un, yumurtalar, eritip soğuttuğunuz tereyağı, vanilya esansı ve ayranı ilave edip bir mikser yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çırpın.

Kızartmak için tereyağını bir tavada eritin. Tavaya kare bir kalıp yerleştirin ve kalıbın içine harçtan yarım kepçe kadar dökün. Hamurların her iki tarafını da kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Üzerini petek balı ve çırpılmış yoğurt ile süsleyin. Pudra şekeri serpip ılık servis yapın.

