



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BANANA SPLİT

- 4 adet muz
- 8 yemek kaşığı toz şeker
- 1'er top vanilyalı, çikolatalı ve çilekli dondurma
- 150 ml çırpılmış taze krema
- 1 kahve fincanı kurutulmuş tatlı Hindistan cevizi parçacıkları
- 4 adet kiraz
- 100 gram iyi kalite bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı bal
- 75 ml taze krema
- 1 yemek kaşığı margarin

Muzları soyup dikey olarak 2'ye bölün, bir tepsinin üzerine kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde dizin. Üzerlerinde toz şekeri eşit olarak gezdirin. Pürmüz ile üzerlerine serpiştirdiğiniz şekerleri yakarak karamelize olmasını sağlayın. Pürmüz yok ise fırının ızgara modunda en yüksek derecede aynı işlemi yapabilirsiniz. Karamelize etme işlemi bitince şekerin sertleşmesi ve soğuması için muzları bir kenara bırakın. Bu sırada çikolata sosunu hazırlayın. Çikolataları parçalara ayırın. Sana klasik yağ ve tüm malzemeleri bir kaseye alın. Benmari usulüyle çikolatayı eritin. Çikolata eriyince kaseyi kenara alın. Servis tabağına 2 muz parçasını karamelize yüzleri yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Muzların arasına dondurma çeşitlerinden istediklerinizden iki ya da üç top yerleştirin. Üzerinde çikolata sosunu gezdirin. Çırpılmış kremayı kaşıkla ya da sıkma poşetiyle ekleyin. Üzerlerinde Hindistan cevizi gezdirin ve bir adet kirazla süsleyerek hemen servis edin.

