



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ MUZ TATLISI

12 adet kedidili bisküvi
1 çay kaşığı vanilya
15 gr tereyağ
2 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı esmer şeker
4 adet muz

Bisküvleri bir kaba ufalayın. Muzları soyup uzunlamasına ikiye bölün. Fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın. Muzları dizin. Şeker, limon suyu, vanilya ve rendelenmiş hindistancevizini ayrı bir kaptaki karıştırıp muzların üzerine yayın. Kalan tereyağını eritip bisküvi ve cevizi kavurun. Sonra muzların üzerine serpiştirin. 180 derecelik fırında 5 dk kadar fırınlayın. Son olarak yerfıstığını üzerine serpip servis yapın