



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR MUZ

THY Skylife

200 gr. kadayıf
3 adet Anamur muzu
Muskat
Bal
Nane
Ayçiçek Yağı

Muzların her birini iki parçaya ayırın. Kadayıfa sarma işlemine geçmeden önce bir kâseye bir miktar ayçiçek yağı koyun ve avucunuzu yağlayın, böylece sarma işlemi daha kolaylaşıp kadayıf daha çıtır olacaktır. Kadayıfınızdan muz parçalarının etrafını iki buçuk tur çevirip tamamen kapatacak kadar bir parça alın ve dolma sarar gibi dikkatlice sarın. Sararken kadayıfı avucunuzun içinde çevirin ve biraz bastırın. Yemeden beş dakika önce kızgın derin yağa atın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerine bal gezdirip muskat rendeleyin. Son olarak nane ile tatlınıza ferah bir dokunuş yapın.

