



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR MUZ

Refika Birgül

200 gr. Kadayıf

3 adet Muz

Bal

Ayçiçek Yağı

Muzların her birini 3 parçaya ayırın ve parçaların etrafına dolma sarar gibi dikkatlice kadayıf sarın. Sararken kadayıfı avucunuzun içinde çevirin ve biraz bastırın. Bir tabağa koyduğunuz ayçiçek yağı ile avucunuzu yağlayarak sarma işlemini kolaylaştırabilir hem de kadayıfın daha çıtır olmasını sağlayabilirsiniz. Fakat elinizdeki topu çok bastırmayın, bastırırsanız muz heba olabilir. Bu esnada 1-2 parça muz kullanılamaz hale gelebilir ama nefis bir tatlıya ulaşmak için bu ufak bir bedel, endişelenmeyin. Sonrası bisiklet sürmek gibi gelecektir. Muzları hazırladıktan sonra, servis yapacağınız zamana kadar buzdolabında üzerleri kapalı bir şekilde bekletin. Servis yapmadan 5 dakika evvel çıkartıp, kızdırdığınız ayçiçek yağında (içine atacağınız parçanın tamamı yağın altında kalabilecek derinlikte yağ koyun) 1-2 dakika çevirerek pişirin. Kızgın olduğundan emin olmak için, bir parça kadayıfı yağa atabilirsiniz, iyice cızdırdıysa tamam demektir. Kadayıflı muz parçalarının renkleri hafif değişip fotoğraftaki hale geldiklerinde istenen kıvama ulaşmış olacaksınız. Önceden peçete koyduğunuz bir tabağa aktarıp yağın alın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerinde veya yanında balla servis edin.

