



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DADA BANANA WRAP

2 Adet Muz
1/2 Adet Yufka
8 Çorba Kaşığı çikolata sos
8 Çorba Kaşığı Bal
2 Çorba Kaşığı Dövülmüş Antep Fıstığı
Aldığı Kadar Kızartmak için yağ

Muzları boylamasına ikiye bölelim. Yarım yufkayı da 4 eşit üçgen olacak şekilde keselim. Her üçgene, alt ve üst taraflarında üçer santimlik alan bırakarak bıçakla dörder kesik atalım (Bu işlem hem muzun daha iyi pişmesini sağlayacak hem de yufka çıtır olacak.) Muzları üçgenlerin ortasına koyup kenarlarını içe doğru kapatmadan kıvıralım. Kızgın yağda kızartalım.

4 pasta tabağının üzerine birer kaşık çikolata sos ve bal dökelim. Muzlu yufkayı üzerine yerleştirelim. Birer kaşık çikolata sos ve bal daha ilave edip dövülmüş Antep fıstığıyla süsleyelim. Dilersek yanına ikişer top vanilyalı dondurma da ekleyerek servis edelim.

