



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI MUZ (MİKRODALGA)

Malzeme (4 kişilik)

1/4 bardak elma suyu

4 çay kaşığı kahverengi şeker

1 çay kaşığı margarin

Dövülmüş toz hintcevizini

2 büyük, soyulmuş ve dilimlenmiş muz

1 bardak vanilyalı ya da kahveli dondurma

Hazırlanışı

Mikrodalga fırına girebilecek bir kasede elma suyunu, kahverengi şekerini, margarinini ve hintcevizini karıştırın.

Mikrodalgada en yüksek dercede 1 dakika pişirin.

Muzları ekleyin. Yine yüksek ısıda 1.5-2 dakika daha pişirin.

Kasedeki malzemeyi tabaklara alın. Dondurma ile birlikte servis edin.