



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MUZ DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- İrilerinden 4 muz,
- 2 yumurta sarısı,
- 3 yumurta akı,
- 6 kaşık süt,
- 1 kaşık kadar nişasta,
- 1 kaşık toz şekeri,
- 1 tatlı kaşığı toz vanilya,
- 1 kaşık kadar tereyağı,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 1 çay kaşığı dövülmüş sakız.

Yapımı:

Muzları iyice yıkadıktan sonra kabuklarının sadece bir kenarını uzunlamasına kesmeli. Bu yerden yararlanarak fazla zedelemeyen muzların içlerini boşaltmalı. Böylece elde muz kabuklarından dört kayık bulunacaktır. Muzları iyice ezerek macun durumuna getirmeli. Buna toz şekerini toz vanilyayı, tarçını, nişastayı ve sütü katıp karışımı iyice karıştırmalı. Kâseyi ateşteki bir benmarinin içine yerleştirmeli ve karışımı koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirmeli.

Kâsedeki karışım koyulaşıp kaynayacak kıvama gelince kâseyi benmariden çıkarmalı. İçindeki karıştırmaya devam ederken buna çırpılmış yumurta sarısını katıp iyice yedirmeli.

Karışımı ılımaya bırakmalı. Bu arada yumurta akını çırpılarak kar köpüğü durumuna getirmeli. Muzlu krema ılıktan soğuk bir hale gelince kar köpüğünden kaşık kaşık almalı ve yavaş yavaş karıştırılmakta olan muzlu kremaya katıp yedirmeli. Sonra bu karışımı dört eşit parçaya bölüp her birini bir muz kayığına doldurmalı. Doldurulmuş muz kabuklarını yağa bulanmış pyrex bir kayık tabağa yerleştirmeli ve kabı orta ısıllı bir fırına koyup orada 20 dakika kadar tutmalı. Muz kabuklarının içindeki malzeme kaparıp kızarıncaya pyrex kabı fırından almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.