



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MUZ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 muz,  
300 gram süt,  
30 gram un,  
30 gram tereyağı,  
3 yumurta,  
125 gram şeker.

Yapımı: Muzlar kabuklu iken iyice yıkanır. Her muzun kabuğundan bir bölüm çıkarılır. Muzun etli kısmı, kabuklar bozulmadan boşaltılır. Böylece, içsiz kalan muz kabukları birer kayık biçimini alır. Bir tavaya un boşaltılır. Buna 75 gram şeker katılır. Daha önceden kaynatılmış olan süt, azar azar dökülürken unla şeker iyice karıştırılır. Tava hafif bir ateşe konur ve içindekiler devamlı karıştırılarak kaynatılır. Karışım kaynayınca ateşten indirilir ve içine eritilmemiş tereyağı atılır. Karışım biraz soğuduktan sonra hızlı hızlı karıştırılarak önce püre haline getirilmiş olan muzun meyvesi sonra da yumurtaların sarısı katılır. Beri yanda yumurtaların beyazları iyice çırpılarak köpük haline getirilir ve yavaş yavaş karıştırılacak olan tavadaki karışıma katılır. Böylece elde edilecek krema, birer kayık biçiminde olan ve bir tepside yanyana dizilmiş bulunan muz kabuklarının içine boşaltılır. Sonra tepsi fırına konur. Fırında beş dakika tutulduktan sonra tepsi dışarı çıkarılır. Kalan şeker muz kabuklarının içindeki karışımın üzerine serpilir. Tekrar fırına sokulur. Karışımın üzeri kızarıncaya tepsi fırından çıkarılır ve her muz bir tabağa konarak servis yapılır.

---