



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA MUZ KIZARMASI

2 adet muz
2 çorba kaşığı şeker
Yarım çorba kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 adet günlük yufka
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tarçın, vanilya ve şeker bir kaptaki karıştırılır. Muzlar soyulur, önce enine sonra boyuna kesmek suretiyle 4 parçaya kesilir. Diğer muz da böyle kesilir. Yufka sigara böreği yapar gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Muz parçaları şekerli karışıma bulanır, yufkanın geniş kenarına konur, sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır, ucu ıslatılarak yapıştırılır. Bütün malzeme bitene kadar işlemler tekrarlanır. Tavaya derin yağ konur, orta ateşte ısınınca yufkalı muzlar atılır, altın rengi kızartılır. Sunum tabağına konur, üzerine pudra şekeri serpilir.