



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜNDE MUZ

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

3-4 Adet Muz  
1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü  
3-4 Yemek Kaşığı Bal veya Esmer Şeker  
1 Tatlı Kaşığı Şekerli Vanilin, (isteğe bağlı)  
1 Adet Tarçın Çubuğu  
1 Tutam Muskat Rendesini  
1 Tutam Tuz  
Üzeri için:  
Tarçın  
Susam

Muzların kabuklarını soyun ve büyüklüklerine göre 2-3 parçaya ayırın. Her bir parçayı uzunlamasına ikiye bölün ve kararmamaları için bir kasede suda bekletin.  
Bir tencereye hindistancevizi sütünü, balı, şekerli vanilini, tarçın çubuğunu, bir tutam tuz ve muskat rendesini ilave edin. Tüm malzemeleri güzelce karıştırın ve orta dereceli ateşte sütü kaynamaya bırakın.  
Süt kaynamaya başlayınca ocağın altını iyice kısın ve suda beklettiğiniz muzları ilave edin. Fazla karıştırmadan yaklaşık 10 dakika kadar pişirip, ocağın altını kapatın. Üzerine bir miktar tarçın ve susam taneleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

