



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMAİKA PUF

100 gr milföy hamuru
2 muz, soyulmuş ve dilinmiş
2 çay kaşığı limon suyu
250 gr krem şanti
25 gr fındık, kıyılmış
Üstü için şeker

Hamuru 23 cm. kare boyutunda açın. Kenarlarını bıçakla keserek düzeltin ve 9 x 8 cm. boyutlarında karelere kesin. Bu kareleri yağlanmış tepsiye dizip sıcak fırında 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Muzları limon suyunda döndürün. Keskin ve küçük bir bıçakla pişen karelerin arasını özenle açın. Alt parçaya krem şantiyi sıkıp, üstüne kıyılmış fındık serpiştirdikten sonra, bir dilim de muz koyun ve üst parçayı kapatın. Servis yapmadan önce, üzerine pudra şekeri dökün.