



KAHVELİ MUZ (BREZİLYA)

Eyüp Sevinç

- 4 adet muz
- 1 yemek kaşığı hazır toz kahve
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı file badem

Muzları soyun. Birini dilimleyin diğerlerini bir kap içerisinde çatala ezerek püre haline getirin. Kahveyi 1 yemek kaşığı sıcak suda eritip ezilmiş muzların üzerine dökerek muzlarla beraber karıştırın. Ezilmiş muz karışımını dört ayrı servis kasesine bölün. Şekerini de üzerine serpin. Üzerlerine bir iki kaşık çırpılmış krema ekleyin. Muz dilimleri ve kavrulmuş file badem ile kaseleri süsleyin. 1 saat kadar buzdolabında dinlendirip soğuk olarak servis edin.

