



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ MUZ

- 6 adet muz
- 1 adet limon
- 2 su bardağı toz şeker
- 1-2 çorba kaşığı susam
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1/2 kg. süzme yoğurt
- 3 çorba kaşığı krema

Dört adet muzı soyup dilimleyin. Kararmamaları için üzerine yarım limonun suyunu gezdirin. Toz şekeri eriterek karamel haline getirin. Muzları karamele batırıp çıkarın. Yağlı kağıt kaplanmış tepsiye dizin, üzerine susam serpererek donmaya bırakın. Kalan iki muzı ezin. Kalan limon suyu, pudra şekeri, süzme yoğurt ve kremayla karıştırın. Yarım saat buzdolabında dinlendirin. Kaselelere pay edin. Üzerine karamelli muzları yerleştirin ve susam serpin.