



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAYİP USULÜ MUZ

6 muz

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

2 su bardağı taze portakal suyu

1 portakalın kabuğı (rendelenmiş)

1 ay kaşığı tarçın

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

Orta büyüklükte bir tatlı kalıbını, 1 tatlı kaşığı yağ ile yağlayınız.

Muzları soyup, uzunlamasına ikiye bölerek kalıba diziniz.

Bir kasede şeker, portakal suyu ve tarçını iyice karıştırıp, muzların üstüne dökünüz. Kalan 2 orba kaşığı tereyağı küçük parçalar halinde üstüne koyup 15 dakika, muzlar yumuşayınca kadar fırında pişiriniz. Kalıbı fırından alıp servis ediniz.
