KITIR MUZ KIZARTMASI

4 adet muz
2,5 su bardağı süt
1 büyük çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı pirinç unu
1 fiske tuz
1 tatlı kaşığı kakule
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Soğuk sütü karıştırma kasesine bırakıyoruz. Üzerine şeker, un, pirinç unu, tuz, ezilmiş kakule ilave ediyoruz. Bir çatalla hiç pürüz kalmayana kadar çalkalıyoruz. Muzları soyuyoruz, bıçakla boyuna kesiyoruz ve sıvı karışıma batırıyoruz. Tavaya derin yağ bırakıyoruz, ısınınca muzları atıyoruz, kıpkırmızı olana kadar kızartıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:145230 • adı:Kıtır Muz Kızartması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10