



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MUZ

<https://www.elele.com.tr>

2 muz

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Yarım su bardağı su

Yarım su bardağı süt

2 yemek kaşığı nişasta

Kızartmak için:

2 su bardağı Ayçiçek yağı

Üzeri için:

Bal

Hindistancevizi

Hamuru için un, kabartma tozu ve vanilyayı bir karıştırma kabında harmanlayın. Su ve sütü ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. 4 cm kalınlığında dilimlediğiniz muzları önce nişastaya sonra sütlü karışıma batırın ve kızgın yağda kızartın. Kızaran muzları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektiirdikten sonra bir servis tabağına alın. Üzerine bal gezdirip Hindistan cevizi serpin. Sıcak servis yapın.

