



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ MUZ TATLISI

Malzeme:

3 adet orta boy muz

15 gr Teremyağ Ballı

1/2 portakal

1 çorba kaşığı esmer şeker

2 çorba kaşığı krema

1 çorba kaşığı kabak çekirdeği

Portakalın suyunu çıkartın. Muzları soyup büyük parçalar halinde diyagonal doğrayın. Teremyağı yapışmaz yüzeyli tavada eritin. Dilimlenmiş muzları ekleyin ve kahverengileşinceye kadar kızartın. Sonra muzları ocaktan alıp portakal suyu ve esmer şeker ekleyin. Ardından tavayı tekrar ateşe alıp baloncuklar oluşana kadar daha kızartın. Tavadaki muzların sosla iyice harmanlanması için karıştırın. Muzları servis tabağına alıp üzerlerine kremayı dökün ve kabak çekirdeklerini serpin.
