



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MUZ

1/2 litre süt
1 çay kaşığı dolusu kabartma tozu
2 yemek kaşığı şeker (40 gr.)
500 gr. muz
1 limon
1/4 litre sıcak kaymak (krema)
1 paket çikolata (100 gr.)
Antepfıstığı

Sütü tencereye boşaltın. Bundan 4 yemek kaşığı alın. Kabartma tozu ile karıştırın. Sütü pişirin. Kabartma tozu ile karıştırılan sütü tencerede pişen süte katın ve tekrar 5 dakika kaynatın. Şekeri ilâve edin, karıştırın. Eriyince soğumaya bırakın. Muzun birini ayırın. Diğerlerinin kabuklarını soyup ezin. Muzları süt ve limon suyu ile karıştırın. Sıcak kaymağı veya kremayı iyice çırpın. Yarısını limonlu ve muzlu süte katın. Servis yapacağınız bardaklara koyun. Kalan muzları dilimlere kesin. Bardaklara taksim edin. Kıyılmış çikolata serpin, kalan kremayı üstlerine koyun ve fıstıkla süsleyin.

Not: Muz olmazsa, kolayca ezilen başka meyve de olur.

