



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGALDA MUZ

<https://carrefoursa.com>

Kişi sayısına göre olgun muz  
Tarçın

Mangalda pişirme işi bittiğinde ateşi köz olarak bırakın ve muzları kabuklarıyla birlikte mangal teline dizin. Muzların yoğun bir ateşte değil, hafif bir mangal ateşinde ağır ağır pişmesi gerekiyor. Muzların her iki tarafını 10[?]ar dakika pişirin ve kabuklarını açtıktan sonra tarçın serperek servis yapın.

Not: Muzları karniyarik yapar gibi tepelerinden itibaren derince çizip, kesiklerin içine damla çikolata ya da çikolata parçaları yerleştirebilirsiniz.