



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ TATLISI (LÜBNAN)

4 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1/2 kahve gül suyu
500 g. kaymak
40 adet Şam fıstığı
30 adet badem
4 adet muz
Şurup için;
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1/2 limonun suyu
1 çay kaşığı margarin

Derin bir tencereye sütü, gül suyunu ve irmiği koyup kısık ateşte karıştırın. İrmikler pişip, tatlı koyu ve kıvamlı bir hale gelinceye kadar pişirmeye devam edin. Tatlı kıvam aldıktan sonra cam bir tepsinin içine döküp soğutmaya bırakın.

Şurup için: Şeker, su ve limon suyunu, margarini derin bir tencereye koyup kaynattıktan sonra bir kaba boşaltın. Daha önceden soğumaya bıraktığımız irmik tatlısının üzerine kaymağı yayın. Muzları ince dilimler halinde keserek tatlının üzerine dizin. Muzların üzerini badem ve şam fıstığı ile süsleyin. Tatlının üzerine şurubunu gezdirdikten sonra dilimleyerek servis edin.
