



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZ TATLISI

4 adet orta boy muz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı vişne suyu
Yanında servis yapmak için
8-10 top herhangi bir tür dondurma

Geniş bir tavayı ocağın üzerine oturtun. İçine tereyağını koyup, erimeye bırakın. Muzlarınızı soyup bir kesme tahtasının üzerinde boylamasına kesin. Hafifçe kızan başlayan tavaya muzları oturtun. Üstlerine toz şekeri serpiştirip, 3-4 dakika bekleyin. Bu sürenin sonunda hemen meyve suyunu muzların üzerine dökün. Alkol hemen alev alacaktır. Tavayı sallayarak alev söndürün. Tavayı ocaktan alıp, içinde iyice karamelize olmuş muzları sıcakken bir servis tabağına aktarın. Yanında dondurma ile servis yapın.

