



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZ TATLISI

4 Muz
Tereyađı
Vişne Mermelâdı
Yarım Portakal

Muzlar, kabukları soyulmuş olarak, bütün halde Kızartma kaidelerine uygun olarak kızdırılmış 20x5 cm.lik EMSAN kızartma gerecinde, eritilmiş Tereyağında, döndürülerek hatif kızartılır. Bilâhare üzerlerine Portakal suyu sıkılarak Muzlar, Tava içinde bir kaç kez daha döndürülür. Dikkatlice Servis tepsine alınır ve üzerlerine Vişne Mermelâdı dökülerek ılık servis yapılır.