



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU GEVREK

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

Malzemeler

Taze yufka (Dörde bölünmüş)

3 yemek kaşığı pasta kreması

1 adet muz (küp küp doğranmış)

1 tatlı kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı çikolata sos

Krema için gerekli malzemeler:

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı nişasta

3 yemek kaşığı toz şeker

1 adet yumurta

Çikolata sos için gerekli malzemeler:

1 su bardağı süt,

1 yemek kaşığı un,

1 tatlı kaşığı kakao,

3 yemek kaşığı toz şeker,

3 yemek kaşığı eritilmiş bitter çikolata.

Hazırlanışı:

Çukur bir kapta pasta kreması ve muz karıştırılır. Dörde böldüğümüz yufkanın bir parçası tezgaha açılır ve karışım yufkanın ortasına yerleştirilir. Daha sonra sigara böreği sarıyormuş gibi sarılır. Teflon tavaya tereyağı konur ve sardığımız muzlu yufkanın her iki tarafı da bu yağda, kısık ateşte 3 dakika kızartılır. Kızardıktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine çikolata sos dökülerek ve meyve dilimleriyle süslenecek servis yapılır.

Kremanın yapılışı:

1 yemek kaşığı süt bir kenara ayrıldıktan sonra, sütün tamamı çukur bir tencerede kaynatılır. Nişasta, şeker ve yumurta çırpılır. Ayırdığımız 1 yemek kaşığı soğuk süt de ilave edilir ve iyice karıştırılır. Bu karışım kaynamış süte yavaş yavaş dökülerek karıştırılır. Soğumaya bırakılır.

Çikolata sosun yapılışı:

Süt kaynatılır. Un, kakao ve toz şeker harmanlanarak kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilir. Karışım kısık ateşte 8-10 dakika devamlı karıştırılarak pişirilir. Eritilmiş çikolata da ilave edilir ve 3-4 dakika daha pişirilir.