



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KEDİ DİLİ

1 paket kedi dili
4 muz
3 fincan un
3 fincan şeker
1 lt süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Çikolata sosu
Hindistancevizi

Muhallebi için yağı eritip unla biraz kavurun sonra yavaş yavaş sütü dökün. Sonra da şekerini ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Pişince ateşten alarak 15 dk mikserle çırpın. Dikdörtgen ya da kare biraz derin bir borcamın altına kedi dillerini dizin. Muhallebi karışımının yarısını üzerine dökün ve yayın. Karışımın üzerine muzları dilimleyerek sık aralıklarla dizin. Muzların üzerine karışımın kalan yarısını dökün ve yayın. En üstüne de çikolata sosunu dökün. Son olarak da hindistanceviziyle süsleyin.