



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PONÇİK

1 paket Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Muz Aromalı Puding
3 su bardağı süt
1 muz
Hamur için
2.5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı Tukaş Pudra Şekeri
Kızartmak için sıvıyağ

Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Muz Aromalı Puding'i paketteki tarife göre sütle pişirin. Arada bir karıştırarak ılıtın.

Unu bir kaba alıp, ortasını açın.

Yoğurt, karbonat, tuz ve pudra şekeri ekleyip, yoğurun.

Unlanmış zeminde merdane ile yarım cm kalınlığında açın.

Bardak ağzı ile yuvarlak parçalar halinde kesin.

Sıvıyağı derin bir tavada kızdırıp, hamurları 2 taraflı olarak kızartın.

Kızarmış hamurları, kağıt havlu üzerine alıp, biraz soğuyunca sandviç şeklinde ikiye kesin.

Muzu ince ince dilimleyin.

İçlerine ılınmış olan pudingten 2'şer kaşık koyup, 1'er dilim muz ekleyin.

Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

[ML® Tepsisi Ponçik için tıklayın](#)

[ML® Ponçik Videosu](#)