



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU TATLI

Yarım su bardağı ceviz,
3 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 çay kaşığı muz esansı,
200 gram ezilmiş beyaz peynir(1 su bardağı kadar),
3 adet muz,
6 çorba kaşığı tozşeker,
3 çorba kaşığı un,
2 adet yumurta,
3 çorba kaşığı tereyağı,
1 çorba kaşığı bal,
1 çorba kaşığı nar tanesi

Cevizleri iyice parçalayın. Üzerine pudra şekeri dökün. 1 çay kaşığı muz esansı koyun. Ezilmiş beyaz peyniri ilave edip karıştırın.

Soyulmuş muzları boyuna ortadan ikiye ayırın. Ayırdığınız muzlardan 3 tanesinin içine hazırladığınız kremayı doldurun.

Üzerine diğer muzu kapatın. En üste toz şekeri serpin.

Hazırladığınız muzları önce una bula-yın. Sonra çırpılmış yumurta ve tekrar una bulayın. Tereyağını eritin.

Muzları yağda 1-2 dakika kızartın. Üzerlerine 1-2 damla daha muz esansı katın. Pudra şekeri serpin.

Muzların kenarlarına bal sürün. En üste nar taneleri koyup servis yapın.