



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU TATLI

3 adet muz,
1 su bardağı tozşeker,
2 çorba kaşığı margarin,
1 su bardağı su,
yarım limonun suyu,
1 portakalın çok ince kabuk rendesi

Muzları soyun. Diklemesine ve enlemesine olmak üzere dörde bölün. Yarım limonun suyunu sıkıp, muzların üzerine dökün. Toz şeker, margarin ve suyu bir tavaya alın. Kısık ateş üzerine oturtup yavaş yavaş karıştırın. Şekerin ve margarinin erimesini sağlayın. İçine portakal kabuğu rendesini ekleyin. Karışım hafif kıvamlı bir hal aldığı anda muzları tavaya alın. Kısık ateşte muzlar hafif yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirip, soğumaya bırakın.