



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RAVENTLİ MUZ KÖPÜĞÜ

540 gr şuruplu konserve ravent,süzülmüş  
2 küçük muz, doğranmış  
150 gr yoğurt  
Birkaç damla kırmızı gıda boyası  
1 yumurta beyazı

Blenderda ravendi, muz ve yoğurdu püre haline getirin. (Aşçının önerisine bakın) Büyük bir kaseye koyup birkaç damla gıda boyası katıp pembe bir karışım elde edin.

Koyulaşmaya kadar yumurta beyazım çırpın. Büyük metal bir kaşıkla ravent karışımına ekleyin.

Karışımı 4 servis tabağına bölüştürüp en az 2 saat buzdolabında soğutun. Muz dilimleriyle süsleyip servis yapın.

### AŞÇININ ÖNERİSİ:

Mevsiminde 500 gr taze ravent kullanabilirsiniz. Eğer blendırınız yoksa ravendi ve muzları ezmek için bir çatal kullanıp sonra yoğurdu karıştırın. Konserve raventlerin tatlılık oranı değişir, onun için yumurta beyazını eklemeyen önce tadına bakın ve gerekirse, biraz pudra şekeri katın. Bu tatlıyı buzdolabında 4 saat kadar tutabilirsiniz.

### SERVİS ÖNERİLERİ:

Rengi bozulmaması için limon suyuna batırılmış muz dilimlerini süslemede kullanabilirsiniz. Bir kontrast yaratmak için yanında şekerli pütürlü kurabiye ile sunabilirsiniz.

---