



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVADA PORTAKALLI MUZ

6 büyük muz  
250 gr (1 su bardağı) toz şeker  
1+1/4 su bardağı kızartma hamuru  
2 su bardağı rafine yağ  
1 su bardağı taze portakal suyu

Muzları önce uzunlamasına ikiye bölünüz. Sonra her parçayı ortadan ikiye kesiniz. Bir tabağa 1/4 su bardağı şeker koyup, muzları şekere iyice buladıktan sonra fazla şekerlerini silkeleyiniz. Kızartma hamurunu küçük bir kaseye koyup, bir kenara bırakınız.

Orta boy, derin bir tavanın üçte birini rafine yağla doldurup orta ateşte 50 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.

Birkaç muz parçasını bulamaca iyice bulayıp, yavaşça yağa bırakarak 3-4 dakika, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız.

Delikli bir kepeçle muzları çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürdükten sonra ısıtılmış bir servis tabağına dizerek, öteki muzlar kızarana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün muzlar kızartılıp servis tabağına alındıktan sonra, kalan 3/4 su bardağı şekeri ve portakal suyunu küçük bir tencereye koyup ağır ateşte sürekli karıştırarak, şekeri eritiniz. Şeker eriyince ateşi biraz açıp şurubu karıştırmadan 3 dakika, hafifçe koyulaşana kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten indirip, şurubu ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak kızarmış muzlarla servis ediniz.

Not: Bu tatlıyı üstüne şeker serpererek yada krem şantiyle servis edebilirsiniz.