



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TUZLU POFUDUK

### MALZEMELER (8 KİŞİLİK)

3 muz

2 yumurta

Yarım sı bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı mısır unu

4 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 paket muzlu puding

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı antepfıstığı

Yumurtalar ve toz şekeri çukur bir kaba alıp mikserle köpük köpük olana kada çırpalım. Kakao, elenmiş un ve mısır ununu ekleyip karıştıralım.

Kabartma tozunu ilave edip pürüzsüz bir hamur olana kadar çırpalım. Hamuru tartölet kalıplarına paylaştıralım. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirelim. Muzları soyup dilimleyelim, kararmaması için limonlu suda bekletelim. Muzlu pudingi sütle paket üzerindeki tarif gibi pişirelim. Soğumaya bırakalım, Muzların yarısını pudinge ekleyip karıştıralım. Pudingi tartölelerin yarısının üzerine ilave edelim. Kalan muz dilimleriyle süsleyip üzerlerini kalan tartöletlerle kapatalım. Antepfıstığı serpip servis yapalım

---