



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

BALLI MUZ



4 adet muz
1 küçük su bardağı süt
4 dolu çorba kaşığı un
2 adet yumurta
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1  orba kaşığı pudra şekeri
1  orba kaşığı mısır nişastası
1  ay kaşığı karbonat
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
 zeri için:
1  ay bardağı bal
1  orba kaşığı susam

- #  nce kızartma hamuru hazırlanır; çukur bir kaba yumurtalar kırılır, parçalanana kadar çırpılır.
- #  zerine soğuk süt ve diğ r malzemeler eklenir, p r z kalmayana kadar karıştırılır, 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda muzlar soyulur ve 4-5 parçaya kesilir, kararmaması için hemen hamura atılır.
- # Bu arada yağ kızdırılır ve hamurlu muzlar atılır, altın rengini alana kadar kızartılır, servis tabağına çıkarılır.
- # Yarım saat sonra üzerine bal gezdirilir, susam serpilir ve ikram edilir.

Not: Ballı muz  in mutfağına özgü bir tatlıdır.