



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Süsse Bananendreickstaschen

Muzlu Muska Tatlısı



2 Fertigyufka  
4 EL kakaohaltigeHaselnusskreme  
5 EL Milch  
1 Ei  
Zum Braten:  
1 ½ Gläser ÖL  
Für die Oberfläche:  
2 EL Puderzucker

# Zuerst die Füllung zubereiten. Hierzu in eine tiefe Schale Schokoladenkreme mit Haselnuss und Kakao einfüllen und Milch hineinfüllen und gut vermischen.

# Die Bananen in dünne Scheiben zuschneiden. Ohne die Bananen zu zerdrücken in die Mischung unterrühren.

# Die Yufkas zuerst in der Mitte teilen. Danach der Breite nach etwa vierfingerbreit zuschneiden.

# Auf die Spitze dieser Streifen die Bananemischung geben und von den Seiten aus beginnend zu einer dreieckigen Form falten.

# Alle Streifen auf diese Weise zubereiten. In das erhitzte Öl geben und rosarot braten.

# Auf die Banandriekstaschen Puderzucker streuen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Wenn die Dreieckstaschen nicht fest genug gewickelt werden, dann gelangt in die Füllung Öl beim Braten.