



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Los plátanos fritos

Muz Kızartması



4 plátanos pequeños
1 vaso de azúcar granulada
1/2 vaso de agua
1 cucharada de mantequilla
1 limón
1 cucharadita de cáscara de limón rallada

- # Pelar los plátanos, cortar cada uno de ellos en 4 trozos, vierta el jugo de un limón de todo para impedir que los plátanos oscurezcan durante la cocción.
- # Ponga el azúcar granulada, el agua y la mantequilla en una olla pequeña, cocinar sobre fuego lento hasta que llega a un mínimo de coherencia.
- # Después de añadir la corteza rallada de limón en la mezcla, hervir por 5 minutos más.
- # Escurrir los plátanos para eliminar el zumo de limón y, a continuación, añadir el plátano en rebanadas de la mezcla.
- # Cocine a fuego medio sin suavizar demasiado. (Aproximadamente 15 minutos)
- # Lugar de ellos en la placa de servicio, cuando a su vez tibia, vierta algunas de la mezcla de aceite y azúcar que los plátanos cocidos en el mismo, todo y servir.

Nota: Puede añadir ralladura de cáscara de naranja en lugar de la cáscara de limón para cocinar los plátanos fritos.