



Banane Au Miel

Ballı Muz



4 bananes
1 petit verre de lait
4 cuillères à soupe pleine de farine
2 œufs
½ tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de féculle de maïs
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
Pour la friture:
2 tasses d'huile végétale
Pour la surface:
1 tasse de thé de miel
1 cuillère à soupe de sésame

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, les oeufs puis mélangez jusqu'à qu'ils se dispersent.
- # Rajoutez du lait froid puis les autres ingrédients. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse puis laissez reposer pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, épluchez les bananes, coupez en 4-5 morceaux, puis rajoutez directement dans la pâte pour qu'elles noircissent pas.
- # Faites chauffer l'huile puis jetez les pâtes au bananes dans l'huile. Faites griller puis prenez dans une assiette.
- # Versez du miel après ½ heure. Saupoudrez du sésame puis servez.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine chinoise.