



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## 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 fécule 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.