



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pandis con Banana

Muzlu Pandis



4 uova  
Mezzo bicchiere di zucchero semolato  
1,5 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito in polvere  
Per la sopra;  
2 banane  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo si bolliscono zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e poi si bolisce ancora per 2 – 3 minuti poi si leva dal fuoco.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero semolato e uova si miselano bene con miselatore circa per 2 o 3 minuti.
- # Alla sopra si aggiungono vaniglia e lievito in polvere e si miselano per breve tempo.
- # Poi la miselata si svuota nel vassajo oliato e poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 35 -30 minuti.
- # Si mette lo sciroppo sopra del dolce tolto dal forno. E si lascia circa per 2 ore per succhiare lo sciroppo.
- # Le banane si tagliano in rotonde poi dolce si taglia in quadrata .
- # Sopra delle dolce si mettono le banane e servirsi.

**Nota:** Le banane si fettano subito prima di servirsi altrimenti si cambiano i colori.