



## Banana con Miele

Ballı Muz



4 banane  
1 bicchiere di latte  
4 cucchiai di farina  
2 uova  
Mezzo tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
1 cucchiaio amido di mais  
1 cucchiaino di carbonato  
Per friggere;  
2 bicchieri olio di girasole  
Per la sopra;  
1 bicchierino di miele  
1 cucchiaio di sesamo

# Primamente si prepara impasto per friggere.

# In una ciotola profonda si rompono le uova e poi si miscelano bene.

# Alla sopra si aggiungono latte e gli altri materiali si miscelano bene finché diventano liscia. Si lasciano aridosare circa per 1 ora.

# Dopo fine di questo tempo le banane si tagliano e si aggiungono nel impasto.

# In questo momento olio si riscalda. Dopo dentro il letto no gli impasti miscelato con banana e si arrossiscono bene tutti e due parti poi si prendono nel piatto da servire.

# Tra mezz'ora alla sopra si mette miele e se pizzica il sesamo e servirsi.

Nota: Questa ricetta è riservata nella cucina di Cina.