



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MUZLU PANDİS



4 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekerı
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
zerı İçin;
2 adet muz
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kısa süre kaynatılır, limon suyu eklenir, 1 – 2 dakika sonra ateşten alınır.
- # Çukur bir kaba yumurtalar ve pudra şekerı konur, mikser yada el çırpıcısıyla 2 -3 dakika çırpılır.
- # zerine elenmiş un vanilya ve kabartma tozu eklenir, kısa süre daha çırpılır.
- # Karışım bol miktarda yalanmış, orta büyüklükteki fırın kabına dökülür. zerı düzeltilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, 35 – 30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak hamura hemen soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirilir.
- # Muzlar yuvarlak şekilde dilimlenir. Şerbeti çeken tatlı muz dilimlerine uygun büyüklükte kare kesilir.
- # Karelerin zerine birer dilim muz konur, servise sunulur.

Not: Muzlar servisten kısa süre önce pandislerin üzerine yerleştirilirse kararmaz. Muzun rengini muhafaza etmek İçin jöle yada limon suyu da sürülebilir ancak tadını bozabileceğı İçin tavsiye edilmez.