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

MUZ KIZARTMASI



4 Adet küçük boy muz
1 Su bardağı şeker
Yarım su bardağı su
1 Çorba kaşığı tereyağ
1 Adet limon
1 Tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Muzlar soyulur, enine ve boyuna olmak üzere 4 parçaya kesilir, üzerine kararmaması için 1 limonun suyu gezdirilir.
Küçük bir tencereye toz şeker, su ve tereyağ konur, kısık ateşte karışım hafif kıvam alana kadar kaynatılır.
Üzerine limon kabuğu rendesi eklendikten sonra 5 dakika daha kaynatılır.
Kıvamlı karışıma, limon suyu içinde bulunan muz dilimleri, limon suyu süzülerek atılır.
Kısık ateşte muz fazla yumuşamadan (15 dakika) pişirilir.
Ilık olarak servis tabağına çıkarılır, üzerine biraz piştiği şekerli yağ gezdirilir, servise sunulur.

Not: Muz kızartmasına limon kabuğu rendesi yerine portakal kabuğu rendesi konabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 596 | Adı: Muz Kızartması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:14