



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

MUZLU PANDİS



4 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra Őekeri
1,5 su bardađı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
zeri İçin;
2 adet muz
Őerbeti İçin;
2 su bardađı toz Őeker
2 su bardađı su
1 tatlı kaŐıđı limon suyu

İlk iŐlem olarak Őerbet hazırlanır. Su ve toz Őeker kısa süre kaynatılır, limon suyu eklenir, 1 - 2 dakika sonra ateŐten alınır.

Çukur bir kaba yumurtalar ve pudra Őekeri konur, mikser yada el ırpıcısıyla 2 -3 dakika çırpılır.

zerine elenmiŐ un vanilya ve kabartma tozu eklenir, kısa süre daha çırpılır.

KarıŐım bol miktarda yalanmıŐ, orta büyüklükteki fırın kabına dökülür. zeri düzeltilir, önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir, 35 - 30 dakika piŐirilir.

Fırından çıkan sıcak hamura hemen soğuk Őerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirilir.

Muzlar yuvarlak Őekilde dilimlenir. Őerbeti çeken tatlı muz dilimlerine uygun büyüklükte kare kesilir.

Karelerin zerine birer dilim muz konur, servise sunulur.

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