



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

BALLI MUZ



4 adet muz
1 küçük su bardağı süt
4 dolu çorba kaşığı un
2 adet yumurta
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı karbonat
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 çay bardağı bal
1 çorba kaşığı susam

- # Önce kızartma hamuru hazırlanır; Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, parçalanana kadar çırpılır.
- # Üzerine soğuk süt ve diğer malzemeler eklenir, pürüz kalmayana kadar karıştırılır, 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda muzlar soyulur ve 4-5 parçaya kesilir, kararmaması için hemen hamura atılır.
- # Bu arada yağ kızdırılır ve hamurlu muzlar atılır, altın rengini alana kadar kızartılır, servis tabağına çıkarılır.
- # Yarım saat sonra üzerine bal gezdirilir, susam serpilir ve ikram edilir.

Not: Ballı muz Çin mutfağına özgü bir tatlıdır.