



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.