



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

MUZLU KREM



- 1 Kg. süt
- 1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı toz şeker
- 4 Çorba kaşığı pirinç unu
- 2 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 2 Adet orta boy muz
- 1 Çorba kaşığı tereyağ

- # Tencereye soğuk süt, pirinçunu, nişasta konur, çırpıcı ile karıştırılır.
- # Orta hararetli ocakta karıştırarak, göz göz olana kadar pişirilir.
- # Kıvama gelmeye başlayınca şeker eklenir. Şekerle birlikte gene karıştırarak 5 dakika daha pişirilir.
- # Krem ocaktan alınır, hemen tereyağ eklenir, mikserle yağ eriyene kadar çırpılır.
- # Krem biraz ılıdıktan sonra, mikserle 6-7 dakika ağır devirde çırpılır.
- # Bu arada süslemek için, 1 muzun yarısı ayrılır, kalan 1,5 muz ince ince doğranır.
- # Tamamen soğumuş kreme ince doğranmış muz eklenir. fazla olmamak şartıyla mikserle birkaç tur karıştırılır.
- # Muzlu krem kaselere pay edilir.
- # Buzdolabının alt rafında en az 2 saat soğutulur. Servis yapılmadan hemen önce, ayrılan muzdan dilimler kesilerek üzeri süslenir.

Not: Muzun doğal suyu nedeniyle, muzlu kremin kıvamı normalden biraz cıvık olur.