

Muzlu Mus

Malzemeler

- 1 paket Eti burcak
- 1 yemek kasigi tereyagi (eritilmis)
- 3 adet irice muz (rondodan gecirilip pure yapilmis)
- 1 kucuk kutu krema (200 ml)
- 1 adet muz (servis kaselerinin altina dizmek icin)

Yapilisi

Once burcak biskuvilerinizi rondodan gecirin toz haline getirin ve erittiginiz tereyag ile karistirip servis kaselerinin altina sikistirarak paylastirin. Buzdolabina kaldirin.

Kremayi bir kaba alip kabarip katilasana kadar iyice cirpin.

Muz purenizi karistirip, cok fazla sondurmeden dusuk devirle tum malzeme karisana kadar tekrar cirpin.

Servis kaselerindeki biskuvili tabaninizin ustune birkac dilim muz koyup uzerine hazirladiginiz karisimi dokun.

3-4 saat buzdolabinda dinlendirdikten sonra tekrar muz ile susleyip soguk servis yapin.

Afiyet olsun...