

Vanilya Dondurmalı ve Çikolata veya Karamel Soslu Çıtır Muz

toplam süre **30 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.807 kJ / 669 kcal

Yağ: **38,6 gr**
Karbonhidrat: **63,4 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

4	muz
9 yemek kaşığı	un
0,25 tatlı kaşığı	tarçın, öğütülmüş
2	yumurta
9 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>
	Kızartma için sıvı yağ
	Garnitür için nane yaprakları
Çikolata sosu için	
100 gr	bitter veya sütlü çikolata
125 gr	krema
1,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
Veya karamel sosu için	
100 gr	şeker
40 gr	tereyağı
60 gr	krema
1,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
Ayrıca	
4	top vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Muzlar soyulur, önce uzunlamasına sonra enlemesine ikiye bölünür. Un ve tarçın karıştırılıp derin bir tabağa alınır. Yumurtalar, derin bir tabakta çırpılır ve panko ekmek kırıntısı da ayrı bir derin bir tabağa konur.

Adım 2

Muzlar, önce un ve tarçın karışımına, ardından çırpılmış yumurtaya ve ardından panko ekmek kırıntısına bulanır.

Adım 3

Yağ ısıtılır, muz parçaları altın rengi alana kadar kızartılır ve kâğıt havlu üzerinde süzölmeye bırakılır. Nane yıkanıp kurulanır.

Adım 4

Çikolata sosu için çikolata parçalara ayrılır ve sıcak su banyosunda eritilir. Krema ve soya sosu eklenip birlikte ısıtılır. Veya: Karamel sosu için, şeker bir tencerede ısıtılıp eritilir ve rengi eşit şekilde açık kahverengiye dönene kadar düzenli olarak karıştırılır. Tereyağı eklenir ve eriyene kadar karıştırılır. Krema ve soya sosu eklenir ve sos tamamen pürüzsüz olana kadar iyice karıştırılır.

Adım 5

Kızarmış muz, çikolata veya karamel sosu ve dondurma ile tabaklara yerleştirilir, nane ve isteğe

göre böğürtlen gibi taze orman meyveleriyle
süslenip servis yapılır.