



hr1-DOLCE VITA

Christina Weinreich Banana Fritters

ZUTATEN

4 Bananen
etwas Mehl
etwas Wasser
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Öl zum Frittieren
nach Geschmack Honig und geraspelte Kokosnuss

ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in diagonale Stücke (ca. 4 - 5 cm) schneiden. Aus Mehl, Zucker, Salz und Wasser einen dünnflüssigen Teig herstellen. Bananen durch den Teig ziehen und in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind oder in etwas Öl oder Butter in einer beschichteten Pfanne gold-gelb braten. Mit Honig beträufeln und einigen Kokosnussraspeln bestreuen.

Tipp: Banana Fritters passen hervorragend zu Eis.

Rezept aus dem Buch:

Christina Weinreich

Lakmalie's originale Reis & Curry Rezepte: Ein Ausflug in die Küche und Kultur Sri Lankas

Verlag: Books on Demand

ISBN: 978-3741205491