



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ VE PESTİLLİ DONDURMA KIZARTMASI

40 gram üzüm pestili
2 top Maraş dondurması
1/3 adet yufka
1 adet kestane şekeri
Kızartmak için;
3 yemek kaşığı sıvı yağ

40 gram üzüm pestilini, yaklaşık A5 boyutunda bir dikdörtgen gibi tezgaha serin. Üzerine Maraş dondurmasından tercihen dondurma kaşığı ile çıkarılmış ilk topu koyun. Sonra ortasına 1 adet kestane şekerini koyup diğer top dondurmayla da üzerini kapatın. Amaç kestane şekerinin tam ortasında durduğu büyükçe bir top dondurma elde etmek. Sonra bu dondurmayı pestile daha sonra da yufkanın 1/3 üne sarın. Elinizle top dondurmayı hem bastırıp hem de döndürerek yufkanın iyice top haline gelmesini sağlayabilirsiniz. Dondurmayı sardıktan hemen sonra sıkı sıkı streç filmle kaplayıp derin dondurucuda en az 2 saat donması için bekletin. Bu işlem hem mükemmel yuvarlakta bir top elde etmek, hem de dondurmanın içinde sert bir şekilde donabilmesi, için gerekli.

Daha sonra dondurmanın üzerindeki streç filmi çıkararak, kızartma için ideal sıcaklığa gelen sıvı yağda dışı güzel bir kahverengi alıp, çıtırdayana kadar kızartın. Bıçakla kestikten sonra kaşıklayarak yemenizi öneririm.