



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ SEPETTE DONDURMA

<https://www.elele.com.tr>

250 gr vanilyalı dondurma
Krokan için
50 gr soyulmuş badem
170 gr toz şeker
2 yemek kaşığı su
Sepetler için
25 gr tereyağı
1 yemek kaşığı bal
30 gr toz şeker
1/4 tatlı kaşığı toz zencefil
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
15 gr un

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Tereyağı, bal ve toz şekerini bir tencerede eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Toz zencefil, portakal kabukları ve unu ilave edip yumuşayana kadar karıştırın. Yağlı kağıdı hafif yağlayın ve karışımdan 2 tatlı kaşığı alıp, yağlı kağıtlara dökün. 5'er cm'lik daire şeklinde yayın. Üzeri iyice kızarana kadar 12-14 dakika pişirin. Fırından alınca sertleşmeleri için 1 dakika bekletin. Spatula yardımıyla kaldırıp sufle kabı ya da kahve fincanının etrafını kaplayın. Sepet şeklini alması için kenarlarına elinizle kıvrımlar yapın. Soğuyunca sepetleri kalıplardan çıkarın. Su, toz şeker ve bademleri yüksek ateşte şeker eriyip rengi koyulaşınca kadar pişirin. Karışımı yağlı kağıt üzerine dökün ve tamamen soğuyana kadar bekleyin. Mutfak robotundan geçirip parçalayın. Zencefil sepetlerinin içine dondurmaya paylaştırıp üzerini krokanlarla süsleyerek servis yapın.

