



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI MUZ VE MANGO KIZARTMASI HİNDİSTANCEVİZLİ DONDURMA İLE

Mangoyu soyun, her biri 1 cm kalınlığında 6 dilime ayırın ve ikiye bölün. Muzu soyun ve 12 köşegen dilim kesin, uzunluğu 5 cm, kalınlığı ise 1 cm olsun. Yağı fritözde 175°C'ye ısıtın ve kızartma sepetini çıkartın. Unu tarçın, kakule ve biber ile karıştırın. Yumurtayı derin bir kapta 100 ml soğuk su ile çırpın ve sonra bir sulu hamur elde edene kadar un karışımını ekleyip karıştırın. Bulamaçta küçük topakların olması sorun değildir. Teker teker mango ve muz dilimlerini çatala batırın ve hamurla kaplayın. Bir seferde 6 dilimi 1-2 dakika, gevrekleşene kadar kızartın. Biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Mango ve muz ezmesini 4 tabağa paylaşın ve yanlarına dondurma koyarak servis yapın.