



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CORNDOG

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

6 adet sosis  
1 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
1 adet büyük yumurta  
Tahta çubuklar veya şiş çubukları  
Kızartma yağı (ayçiçek yağı veya bitkisel yağ)

Sosisleri paketlerinden çıkarın ve kurulaşın. Sosislerin her birini uzunlamasına tahta çubuklara geçirin. Her bir çubuğun ucunu sosisin iç kısmına doğru hafifçe ittirin.

Derin bir kasede, mısır unu, un, şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kasede, süt ve yumurtayı iyice çirpın.

Süt ve yumurta karışımını kuru malzemelerin bulunduğu kaseye ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamur, pancake hamurundan biraz daha kalın bir kıvamda olmalıdır.

Derin bir tencereye veya kızartma tenceresine yeterli miktarda yağ koyun ve ısınmaya bırakın. Yağ, yaklaşık 175°C sıcaklığa ulaşmalı.

Sosisleri hazırladığınız hamura batırın. Hamurun sosisin her tarafını kaplamasını sağlayın. Hamurun sosislere iyice yapışması için sosisleri hamur kabının kenarına sürterek fazla hamuru alın.

Hamura bulduğunuz sosisleri dikkatlice sıcak yağa bırakın. Altın sarısı ve çıtır bir kıvama gelene kadar yaklaşık 3-5 dakika kızartın. Aynı anda birkaç sosis kızartabilirsiniz, ancak tencereyi aşırı doldurmamaya dikkat edin.

Kızaran corndog'ları kağıt havlu serili bir tabağa alın ve fazla yağın süzdürün. Sıcak corndog'ları ketçap, hardal veya sevdiğiniz başka bir sos ile servis edin.

