



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CORN DOG

6 adet sosis (isteğe göre tavuk veya dana sosis)
6 adet çubuk (dondurma çubuğu veya tahta şiş)
1 su bardağı mısır unu
1/2 su bardağı un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
1 büyük yumurta
3/4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
Kızartmak için sıvı yağ (derin kızartma için)

Sosislerin her birini uzun çubuklara geçirin. Hazırladığınız sosisleri buzdolabında bekleterek soğutun, böylece kaplamaya daha kolay tutunurlar.

Bir kapta mısır unu, un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurta, süt ve eritilmiş tereyağını çırpın.

Sıvı karışımı kuru malzemelere ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamur, koyu kıvamda olmalıdır. Eğer hamur fazla akışkan olursa biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Derin bir tencerede veya kızartma tavasında sıvı yağ orta ateşte ısıtın. Yağ yeterince kızgın olduğunda hazır olacaktır.

Hazırladığınız soğuk sosisleri, hamura batırın. Hamurun tüm sosisin etrafını iyice kapladığından emin olun. Eğer hamur sosisin üzerine tam oturmuyorsa, kaşık yardımıyla üzerine dökebilirsiniz.

Hamura bulanmış sosisleri kızgın yağa dikkatlice bırakın ve altın rengi olana kadar 3-4 dakika kızartın. Her tarafının eşit şekilde piştiğinden emin olun.

Kızaran Corn Dog'ları kağıt havlu üzerine alın ve fazla yağın süzdürün. Ketçap, hardal veya isteğe göre soslarla sıcak servis edin.

