



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMA KÜLAHLARI

150gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat(silme dolu olsun)
aldığı kadar un

öncelikle kurabiye hamurunu hazırlıyoruz oda ısısındaki yağla şekeri karıştırıp yumurtayı ekliyoruz. un ve karbonatı ekleyip ele yapışmayan kıvamlı bir hamur elde ediyoruz
hamuru unlanmış zeminde yarım cm inceliğinde açıyoruz
külah şeklinde kesiyoruz.
180' de pişiriyoruz....
glazürü:yumurta akı,pudra şekeri ,az limon suyu iyice katılaşıana dek çırpıp gıda boyaları ile renklendirip süslüyoruz... kuruyuncaya dek bekletiyoruz.