



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI BATON

3 adet yumurta
3 kahve fincanı tozşeker
3 kahve fincanı un
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı
Hamuru ıslatmak için:
1 çay bardağı süt
Üzeri ve içi için:
Yarım litre dondurma

Yumurta, tozşeker, un, karbonat, tuz, vanilya ve tereyağını çirpin. Karışımı, yağlanmış baton kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Pişen hamur ılıkken, enlemesine ortadan ikiye kesin. Her parçayı süt ile ıslatın. Dondurmayı hafif çözdürüp, baton keklerden alttakinin üzerine sürün. Diğer parçayı üzerine kapatın. Kalan dondurmayı kekin her tarafına sürün. Buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Dilimleyip, soğuk olarak servis yapın.

