



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI CEZERYE

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

1 adet rendelenmiş havuç
1 yemek kaşığı margarin
Yarım çay bardağı ceviz içi
Yarım paket pötibör bisküvi
1 paket vanilya
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
Servisi için:
500 gram Maraş dondurması
3 yumurtanın beyazı
File badem 1 çay bardağı

Pişirmek için orta büyüklükte bir tavaya ihtiyacımız var. Tavamızı bulduktan sonra tavanın içerisine havuçları koyun, üzerine şeker ilave edin ve 1 su bardağı su da ilave ettikten sonra, macun kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. Macun kıvamında elde ettiğiniz havuç karışımını ocaktan alın ve üzerine pötibör bisküvilerini ufalayın. Bu karışımın üzerine bisküvilerden sonra margarin, vanilya ve ceviz ilave edin, sonra bunların iyice karışması için yavaş yavaş karıştırın.

Karışım hazırlandıktan sonra istediğiniz şekillerde hamurunuzu hazırlayın. Şekillendirdikten sonra üzerine hindistan cevizi dökerek süsleyin.

Hazırlanmış olan cezeryeler top halinde 4'e bölünür. İçine 125 gram kadar dondurma doldurulur ve her tarafı kapatılır. Bu işlem içli köfte şeklinde olacak. Daha sonra oluşan bu topları yumurta beyazına batırarak sonra badem ile kaplanır. Bu işlem tamamına uygulanır ve donması için -18 dolaba, atılır 30 -45 dakika kadar beklenir. Ayrı bir tencerede bol ayçiçek yağı ısıtılır ve servis yaparken dondurmalar kızarana kadar yağda bekletilir. Bu şekilde sıcak olarak servis edilir.

