



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ DONDURMA

<https://migros.com.tr>

8 top kaymaklı dondurma
100 gr. galeta unu
50 gr. esmer şeker
50 gr. badem
2 adet yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
4 det çilek
50 gr. yaban mersini
75 gr. kuşüzümü

1. 8 top Carte d'Or Kaymaklı Dondurmayı düz bir pişirme tepsisi üzerine koyup
2. 10 dakika derin dondurucuda dondurun.
3. Geniş bir kasede galeta ununu, kahverengi şeker ve öğütülmüş bademleri karıştırın.
4. Ayrı bir kapta yumurtaları tel bir çırpıcı yardımıyla çırpın.
5. Dondurulmuş dondurma toplarını önce yumurtaya batırıp daha sonra galeta unu karışımı ile kaplayın. Kaplanan dondurma toplarını tekrar tepsiye yerleştirip 10 dakika daha derin dondurucuda dondurun.
6. Yukarıda anlattığımız ilk 4 adımı ikinci kaplama için tekrarlayın. Bir kap içerisinde çilek, yaban mersini ve kuş üzümünü karıştırıp servis tabağına alın.
7. Pişirme için derin bir tencere içerisinde ayçiçek yağın kızıdırın. Kaplanmış dondurma toplarını 30-40 saniye kızartın. Kızarmış dondurma toplarının fazla yağını havlu kağıt üzerinde bekleterek alıp, servis tabağına yerleştirin.
8. Carte d'Or Kaymaklı kızarmış Çıtır Dondurma toplarını kırmızı meyve salatası ile birlikte bekletmeden hemen soğuk olarak servis edin.

