



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMA KIZARTMASI

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

Yarım kg kaymaklı maraş dondurması
2 yumurta akı
1 su bardağı mısır gevreği
Yarım su bardağı ince çekilmiş fındık
Yarım su bardağı ince çekilmiş badem
1 çay bardağı rendelenmiş hindistan cevizi
Yarım çay bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için ayçiçeği yağı

Kaymaklı maraş dondurmasını buzluktan çıkarıp ılınmasını sağlayın. Yumuşayan dondurmadan cevizden büyük toplar hazırlayıp elinizle yuvarlayın ve sertleşmesi için derin dondurucuda 30 dakika bekletin. Bir yumurta akını çırpın. Mısır gevreğini mutfak robotunda iyice çekin. Fındık, badem, hindistan cevizi, esmer şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. Dondurma toplarını önce çırpılmış yumurtaya ardından mısır gevrekli karışıma bulayın. Derin dondurucuda yarım saat bekletin. Diğer yumurta akını çırpın. Dondurma toplarını önce yumurtaya ardından kalan mısır gevrekli harca bulayıp iyice ısıttığınız yağda kızartın. Servis yapın.

