



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ DONDURMA

1 kilogram Maraş dondurması
2 adet yumurta akı
1 su bardağı hindistan cevizi
3/4 su bardağı iri çekilmiş fındık içi
3/4 su bardağı mısır gevreği
1 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kısa süre oda sıcaklığında beklettiğiniz dondurmayı eşit parçalara bölün.
Her bir parçayı avuç içinizde yuvarlayın.
Hindistancevizini düz bir tabağa alın.
Dondurma toplarını da hindistan cevizine bulayıp bir süre derin dondurucuda bekletin.
Mısır gevreği, galeta unu, fındık ve şekeri küçük parçalar olacak şekilde blenderda çekin.
Bir kasede yumurta akını çırpın.
Derin dondurucudan çıkardığınız dondurma toplarını önce yumurta akına daha sonra mısır gevrekli harca bulayın.
Daha sonra tekrar derin dondurucuya atarak bir süre bekletin.
Derin bir tavada sıvı yağı kızdırın.
Dondurma toplarını derin dondurucudan çıkarıp yağda 15-20 saniye kızartın.
Üzerine çikolata sosu gezdirerek servis edin.

