



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ DONDURMA

<https://acunn.com>

800 gram sütlü, kesme dondurma
2 adet yumurta akı
1 su bardağı rendelenmiş hindistan cevizi
3/4 su bardağı iri çekilmiş fındık içi
3/4 su bardağı mısır gevreği (corn flakes)
1 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı esmer şeker
1/2 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için:
1,5 su bardağı ayçiçek yağı

Derin dondurucudan çıkartıp kısa bir süre oda ısısında beklettiğiniz kesme dondurmaya on eşit parçaya kesin. Her bir dondurma parçasını avuç içinizde yuvarlayın. Düz bir tabağa aldığınız rendelenmiş Hindistan cevizine bulduğunuz dondurma toplarını çukur bir tabağa alın. Üzerini streç filmle kapladıktan sonra kıvam alması için derin dondurucuya kaldırıp uzun bir süre bekletin.

İri çekilmiş fındık içi, mısır gevreği, galeta unu, esmer şeker ve toz tarçını bir blenderde karıştırıp küçük parçalar haline getirin.

Yumurta aklarını derin bir kaptaki bir çatal yardımıyla çırpın. Derin dondurucudan çıkardığınız dondurma toplarını, öncelikle yumurta akına sonrasında kaplama harcına bulayın.

Aynı işlemi bir kez daha tekrarladıktan sonra yeniden derin dondurucuya kaldırıp uzun bir süre bekletin.

Servisi öncesinde ayçiçek yağın derin bir tavada kızdırın. Kızgın yağa atıp aralarda sallayarak 10-20 saniye gibi kısa bir süre kızarttığınız dondurmaları bekletmeden servis edin.

