



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ DONDURMA

1 kg Maraş usulü dondurma  
1 bardak hindistan cevizi  
3/4 bardak çekilmiş fındık  
3/4 bardak sade mısır gevreği  
1 kaşık galeta unu  
1 kaşık esmer şeker  
2 yumurta akı

Dondurmayı eşit parçalara bölüp avuç içinizde yuvarlayarak irici toplar yapın. Hindistan cevizine bulduğunuz dondurmaları bir süre buzlukta bekletin.

Bu sırada fındık, mısır gevreği, galeta unu ve şekeri blendera çekin. Yumurta akını güzelce çirpin.

Buzluktan çıkardığınız topları önce yumurtaya sonra mısır gevrekli karışıma bulayıp tekrar derin dondurucuya atın.

Bir süre beklettikten sonra ayçiçek yağında kızartın.

