



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ DONDURMA

500 gram Maraş usulü dondurma

4 çorba kaşığı yulaf

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı file badem

1 çorba kaşığı pişmiş amarant

1 çorba kaşığı file antepfıstığı

4 adet yumurta

2 çorba kaşığı süt

180 gram bitter çikolata

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Dondurma kaşığıyla 6 top dondurmayı hızlıca pişirme kağıdı serilmiş bir kaba yerleştirin ve derin dondurucuda 1 saat dondurun. Yulaf, tarçın, badem, amarant ve antepfıstığını bir kasede karıştırın. Dondurma toplarını bu karışıma bulayıp, yeniden derin dondurucuda 1 saat dinlendirin. Yumurtaları sütle çırpın. Dondurmaları buzluktan çıkarıp önce yumurtalı karışıma, sonra yulafli karışıma bulayın ve kızgın sıvıyağda kızartın. Benmari usulü eritilmiş çikolata ile birlikte servis yapın.

