



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ DONDURMA

2 bardak ballı mısır gevreği
1 bardak file badem (isteğe bağlı fındık)
4 yemek kaşığı panko (ekmek kırıntısı)
4 yemek kaşığı şeker
4 yumurta beyazı (çırpılmış)
500 gr Maraş dondurması

File badem, ekmek kırıntısı, şeker ve ballı mısır gevreğini rondoya alın ve biraz tuz serpip malzemeler un ufak oluncaya kadar rondodan geçirin.

Dondurmaları 6 eşit parçaya ayırın.

Elinizle hafifçe şekil verip; yumurta beyazına ve hazırladığınız karışıma batırın ve en az 1 gece derin dondurucuda bekletin.

Kızartmadan önce, bir kez daha yumurta beyazına ve mısır gevrekli karışıma batırın ve kızgın yağın içerisine bırakın.

15 saniye arkalı önlü kızarttıktan sonra servis tabağına alın ve sıcak olarak servis edin.
