



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ DONDURMA

<https://www.karaca.com>

400 gram dondurma
2 adet yumurta beyazı
3 kâse mısır gevreği
1 tatlı kaşığı tarçın
Kızartmak için sıvı yağ

Bir kaşık yardımı ile dondurmayı altı adet top hâline getirin.

Mısır gevreğini bir kaşık yardımıyla iyice ezin.

Hazırladığınız topları, ezdiğiniz mısır gevreği içerisinde döndürerek yuvarlayın. Toplarının her tarafının mısır gevreği ile kaplandığından emin olun.

Mısır gevreği ile kaplandıktan sonra yağlı kağıt ile kaplı bir tepsinin üzerine dizin ve buzluğa atın.

Buzlukta en az 2 saat bekletin. Kızartma işlemi için sertleşmiş olduklarından emin olun.

Bir kâsede yumurta akını ve tarçını iyice karıştırın. Buzluktan çıkardığınız mısır gevreği kaplı topları bu karışıma bulayın ve bir kat daha mısır gevreği ile kaplayın.

Tekrar mısır gevreği ile kapladığınız topları 1 saat 15 dakika daha buzlukta bekletin.

Derin bir tavaya yağ koyun. Koyduğunuz yağın topların üstüne çıkabilecek seviyede olduğundan emin olun.

Yağ kızdıktan sonra dikkatlice buzluktaki dondurma toplarını yağda kızartın. Kızartma işlemi yaklaşık 15 – 20 saniye sürmelidir. Mısır gevreği altın rengine yakın bir kahverengi olduğu zaman artık ürünleri yağdan çıkarabilirsiniz.

Yağdan çıkarttığınız ürünleri bir peçetenin üstüne koyun.

Dilediğiniz süsleme ile kızarmış dondurmalarınızı servis edebilirsiniz.

