



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORNET DONDURMA KÜLAHI

2 yumurta
1 su bardağı+ 1 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı+ 1 çay bardağı süt
5 su bardağı un
1/2 bardağı nişasta
1/2 çay kaşığı karbonat
1/2 çay kaşığı tuz
100 gr eritilmiş sana yağı

Yumurta,tuz ve şekeri mikser yardımı ile çırpıyoruz.ve süt'u ilave edip çırpmaya devam ediyoruz.Un,nişasta,karbonat ve vanilya'yi ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.en son eritilmiş yağı ilave ederek hamuru hazır hale getiriyoruz..
tost makinasının çizgili plakalarının tersini çevirip düz kısmına 1 kepçe döküp makinanın üst kapağını kapatıp kızarana dek tutuyoruz.. sonra hemen alıp külah şekli veriyoruz...istenirse bir kase'nin tersine de bastırılıp kase şeklide verilebilir...soğuyunca çıtır çıtır oluyor. içine erimiş çikolata döküp dondurmanızı doldurarak servis yapabilirsiniz.