



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOCHİ DONDURMASI

Hamuru için:

1 su bardağı yapışkan pirinç unu (glutinous rice flour)

1/4 su bardağı şeker

3/4 su bardağı su

1/4 su bardağı mısır nişastası (tepsiye serpmek için)

Dolgu için:

8-10 top vanilyalı, çilekli veya yeşil çaylı dondurma (isteğe bağlı başka tatlar da seçebilirsiniz)

Dondurmayı bir kaşık yardımıyla küçük toplar halinde şekillendirin. Topları yağlı kağıt serili bir tepsiye dizin ve iyice donmaları için dondurucuya koyun.

Bir kaseye pirinç unu, şeker ve suyu koyup pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Karışımı mikrodalgada yüksek sıcaklıkta 2 dakika 30 saniye boyunca pişirin. Karışım yapışkan ve yoğun bir kıvam almalıdır.

Tezgaha mısır nişastası serpin. Mochi hamurunu tezgaha alın ve üzerini de hafifçe nişastalayarak bir merdane yardımıyla yaklaşık 0.5 cm kalınlığında açın.

Hamuru yuvarlak kurabiye kalıbıyla kesin.

Donmuş dondurma toplarını, hazırladığınız mochi hamurunun ortasına koyun. Hamuru dikkatlice dondurmanın etrafına sararak kapatın. Açılan yerleri parmaklarınızla bastırarak sıkıştırın.

Mochi dondurmalarını yağlı kağıda sararak tekrar dondurucuya koyun. Servis yapmadan önce 10 dakika dışarıda bekleterek hafifçe yumuşamasını sağlayın.

