

Kizarmis Dondurma

Malzemeler

Vanilyali dondurma (Maras dondurmasi olmalı hemen erimemesi için)

2 yumurta (Beyazi kullanılacak)

1 su bardagi misir gevregi

1/2 su bardagi findik / ceviz / badem kirigi (dilediginiz biri)

1/2 tatli kasigi seker

bir tutam tarcin (opsiyonel)

Yapilisi

Maras usulu dondurmaniza,kasik veya eldiven yardimi ile top sekli verin.

(Kisi sayisina gore,parca miktarini ayarlayin)

Bir gece buzlukta bekletin.Ertesi gun findik/ceviz veya badem,1 su bardagi misir gevregi,bir tutam tarcin ve sekeri robotta cekin.Buzluktan cikardiginiz toplari once 1 yumurta akina daha sonra cektiginiz harcin yarisina iyice bulayin.

2-3 saat daha buzlukta bekletin (Kizartacaginiz vakit erimemesi icin her tarafinin iyice kaplanmis olmasina ozen gosterin)

Mutemadiyen kontrol edin,iyice sertlestigini gordugunuzde,tekrar yumurta aki ve kalan harciniza bulayip,kizdirdiginiz bir cay bardagi sivi yagda pisirin.

Bekletme asamalari,en iyi neticeye ulasmaniz icindir.

Kizarttiginiz dondurmaları,arzuna gore,sevdiginiz sos ve findik kiriklari ile servis edebilirsiniz.