

Evde Dondurma ve Külah Yapalım!

Mutfağınızı küçük bir dondurmacıya çevirmeye hazır mısınız? Sizler için evde kolayca yapabileceğiniz muzlu dondurma ve külah tarifleri hazırladık.

Malzemeler:

- 3 olgun muz
- 1  ay kaşığı kakao
- Meyve bıçağı
- Mutfak robotu

Dondurma Nasıl Yapılır?

1 Muzları soyup, bir yeti kinden yardım alarak dilimleyin.

2 Dilimlediđiniz muzları bir kaba koyun ve derin dondurucuda 2-3 saat bekletin.

3 Donmu  muz dilimlerini çıkarın ve mutfak robotuna koyun.

4 Bir  ay kaşığı kakao ekleyin ve karışım kremamsı bir kıvam alana kadar robotu çalıştırın.

5 Derin dondurucuda 1 saat beklettikten sonra artık dondurmanızın tadına bakabilirsiniz.



Külah Nasıl Yapılır?

Malzemeler:

- 3 yumurta
- Yarım ay bardağı toz eker
- Yarım su bardağı erimiş tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 ay kaşığı vanilya
- Karıştırma kabı
- Kaşık
- Çırpma teli
- Kepçe
- Tost makinesi

1 Bir kabın içine yumurtaları kırın. Toz ekeri ekleyip çırpma teliyle çırpın.

2 Kaba erimiş tereyağı ekleyip bir kaşıkla karıştırın.

3 Karşıma un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek tekrar karıştırın. Klahınızın hamuru hazır.

4 Bu aşamadan itibaren bir yetişkenden yardım alabilirsiniz. Tost makinenizi ısıtın. Hamuru bir kepçe yardımıyla dökün ve ince olacak şekilde yayın.

5 Makinenin st kapağına kapatarak hamurun her iki yüzü de altın rengini alana kadar pişirin. Piřirirken hamuru biraz çevirerek kareli külah deseni oluşturabilirsiniz.

6 Piřen hamura henüz sıcakken külah şeklini verin ve soğuyana kadar bekleyin.

7 Soğuyan klaha dondurmanızdan birkaç top koyup afiyetle yiyebilirsiniz!