

Corn Dog

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 4/10

Amerikan corn dog, sosisin mısır unlu hamura batırılarak çubuk üzerinde kızartılır.

Malzemeler

- 6 adet Dana sosis
- 180 gr Mısır unu
- 120 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 200 ml Süt
- 1 tatlı kaşık Kabartma tozu
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 6 adet Tahta çubuk
- 2 yemek kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Sosileri kurularak her birine tahta çubuk geçirin, hamur yüzeye tutunsun.
2. Mısır unu, un, kabartma tozu, yumurta ve sütü koyu akışkan hamur olana kadar çırpın.
3. Hamuru uzun bardağa alıp sosileri tamamen kaplanana kadar batırın.
4. Kaplanan sosileri 175°C yağda kızartarak altın renk alsın.
5. Kağıt havluya alıp kurulandırın, hardal ve ketçapla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu soğuk sıvıya karıştırmak için, kaynayan tencereye direkt atmaktan kaçın.

SERVIS ÖNERİSİ

Hardal ve ketçap ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Hardal