



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZLU MEYVELER

- 5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- ½ paket vanilya
- 3 yemek kaşığı ceviz içi
- 1 su bardağı çikolata sosu
- 8-10 adet çilek
- 2 adet portakal

Teflon tencereye sütü boşaltın. Orta dereceli ateşte, süt kaynama derecesine gelene kadar ısıtın. Tozşeker, mısır nişastası, un ve kakaoyu da ekleyip iyice karıştırın. Karışım kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Ilımasını bekleyin. Tavaya tereyağı koyup eritin. Eriyen tereyağın içerisine vanilyayı ilave edip karıştırın. Bu karışımı, ılımaya bıraktığınız diğer karışımın içerisine ilave edin. Bir mikser yardımı ile 10 dakika çırpın. Metal bir kabın içerisini streç film ile kaplayın. Mikserden geçirmiş olduğunuz karışımı streçle kaplı kabın içine boşaltın. Metal kalıbı buzluğa koyup 2 saat bekletin. Meyveli buzu buzluğaktan çıkartın. Dilimleyip servis tabağına alın. Üzerine çikolata sosunu gezdirip meyvelerle süsleyerek hemen servis edin.

