



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ FRİGO

125 gram margarin
5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı mısır nişastası
1/2 çay bardağı un
1/2 çay bardağı kakao
1 paket şekerli vanilin
1,5 çay bardağı dövülmüş ceviz
1/2 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı hindistancevizi

Sütten yarım su bardağı ayırın ve kalanını bir tencereye boşaltıp ocakta kaynamaya bırakın. Şeker, nişasta, un ve kakaoyu bir tabağa koyun ve karıştırın. Üzerine yarım bardak sütü ilave ederek ezin. Bu karışımı ocakta kaynayan süte ekleyin. Karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynamaya başlayınca margarin ve şekerli vanilin ekleyip ocağı kısın ve 5 dk daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya devam edin. Soğuyan bu karışımı mikser ile yaklaşık 5-6 dk orta devirde çırpın. Sonra cevizin tamamını ve hindistancevizinin yarısını ilave edip, homojen hale gelinceye kadar, kısa bir süre daha karıştırın. Bir baton kalıbın dibine streç film serin ve karışımı dökün. Üzerini kapatarak, buzlukta en az 5-6 saat bekletin. Servisten 15-20 dk önce dolabın alt rafına alın, kalıptan çıkarıp, üzerine hindistancevizi serpin, dilimleyerek servis yapın.