



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRİGO DONDURMA

Sahrap Soysal

- 1 kg süt
- 12 yemek kaşığı toz şeker
- 4 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 4 tepeleme yemek kaşığı un
- 4 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
- 100 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık içi

Tozşeker, kakao, un ve nişastayı büyükçe bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak sütü ilave edin. Karıştırmaya devam ederek karışım koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra ocaktan alın. Yağı, portakal kabuğunu ve fındığı ilave edip mikserle ya da tel çırpıcı yardımıyla 2-3 dakika kadar çırpın.

Büyük bir dikdörtgen borcama (pasta kalıbı da kullanabilirsiniz) ıslatın.

Hazırladığınız karışımı borcama aktarıp üzerini düzeltin. Soğumasını bekleyip tıpkı kek gibi dilimleyin.

Buzdolabının derin dondurucusuna koyup 4-5 saat kadar bekletin. Çıkarın ve oda sıcaklığında biraz bekletin.

Keskin bir bıçakla dilimleyip servise sunun. Üzerine yine fındık içi veya hindistancevizi serpebilirsiniz.