



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİGO

3 Yemek Kaşığı Nuh'un Ankara Makarnası İrmik
3/4 Su Bardağı Tozşeker
2 Yemek Kaşığı Kakao
3 Yemek Kaşığı Pirinç Unu
4 Su Bardağı Süt
1 Paket 60gr Bitter Çikolata
Çikolata Sosu İçin:
Yarım Su Bardağı Süt Kreması
1 Paket 60gr Bitter Çikolata
1 Yemek Kaşığı Tozşeker

4 su bardağı sütümüzü tencereimize ekleyerek tarifimize başlıyoruz.

Üzerine 3/4 su bardağı toz şeker, 2 yemek kaşığı kakao, 3 yemek kaşığı irmik, 3 yemek kaşığı pirinç unu ekliyoruz ve irmikli frigo karışımımız koyulaşana kadar bir çırpıcı yardımı ile karıştırarak pişiriyoruz.

Üzerine bir yumurtamızın tamamını, ikinci yumurtamızın ise sadece beyazını ekliyoruz, yumurtamızın sarısını daha sonra kullanmak üzere ayırıyoruz.

Karışımımız koyulaştı. İrmikli frigo karışımımıza bir paket bitter çikolata ilave ediyoruz.

Çikolatamız eriyene kadar güzelce karıştırıyoruz.

Friyo karışımımızı yağlı kağıt serilmiş çember kalıba döküyoruz ve yaklaşık 3-4 saat buzdolabında bekletiyoruz.

Biz bugün frigolarımızı dilimleyerek servis etmek istediğimiz için kelepçeli kalıp kullandık, siz derseniz tek kişilik kalıplar kullanarak frigonuzu hazırlayabilirsiniz.

Frigolarımızı servis etmeye yakın çikolata sosumuzu hazırlamaya başlıyoruz.

Çikolata sosumuz için yarım su bardağı süt kremasını sos tavamıza alıyoruz ve ısıtıyoruz.

Isınan süt kremamıza 1 paket bitter çikolata ekliyoruz ve karıştırıyoruz.

1 yemek kaşığı şekerimizi karışımımıza ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz. Çikolata sosumuz hazır.

Frigolarımız buzlukta yaklaşık 3-4 saat dinlendiler. Frigolarımızı kelepçeli kalıptan çıkartıyoruz ve dilimliyoruz.

Frigomuzu çikolata sos ve taze meyveler ile servis ediyoruz.

Biz bugün yaban mersini ve çilek kullandık. Siz dilediğiniz meyveler ile frigonuzu servis edebilirsiniz.

