



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRİGOBUZ

6 kişilik gerekli malzeme:

125 gr margarin

5 su bardağı süt

1.5 su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı mısır nişastası

2 çorba kaşığı un

1.5-2 çorba kaşığı kakao

Yarım paket vanilya

2-3 çorba kaşığı ince kıyılmış ceviz içi

Üzeri için;

80 gr bitter çikolata

1. Sütü kaynama derecesine gelene kadar ısıtın. Şeker, nişasta, un ve kakaoyu bir tencerede 2-3 kaşık sütle ezip sürekli karıştırarak sıcak süte ekleyin ve pişirin. Tencereyi ocaktan indirip ılınmaya bırakın. Hüner'i eritip vanilya ile birlikte karışıma ekleyin. Mikserle 10 dakika çırpın. Ceviz ekleyip tekrar çırpın.

2. Metal bir kalıbın içini alüminyum folyoyle kaplayın ve hazırladığınız karışımı boşaltın. Buzlukta 5-6 saat bekletin.

3. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Fri-go-buzu dilimleyip üzerine eritilmiş ılık çikolata gezdirin. Bekletmeden servis yapın.