



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİGOBUZ

Mütevazı Lezzetler® ikramlar kitabımın 384. sayfasından alınmıştır.

- 1 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı su
- 5 Çorba kaşığı toz şeker
- 1,5 çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket vanilya (5 gr.)

- # Tencereye nişasta, kakao, toz şeker konur, sıvı malzemeler eklenmeden kuru olarak karıştırılır.
- # Karışımın üzerine, karıştırarak soğuk süt ve su eklenir.
- # Bütün malzemeler birbirleriyle karışınca orta ateşli ocağa konur.
- # Sürekli karıştırarak muhallebiden daha cıvık kıvam alana kadar, kaynatılır.
- # Ocaktan alınır, vanilya katılır, karıştırılır.
- # Sıcak frigobuz, buz kalıbına düzgün bir şekilde dökülür.
- # Oda ısısına geldikten sonra, buzluğa yerleştirilir.
- # Ertesi günü buzluğaktan alınır, buz gibi kalıplarından çıkartılır.
- # Ölçüye göre kesilmiş alüminyum folyoya frigobuzlar sarılır.
- # İkram edene kadar tekrar buzluğa konur.

Not: Frigobuz, eski zaman sinemalarının, film aralarında zevkle yenilen, bir tür dondurmasıdır.

[ML® Frigobuz için tıklayın](#)

