



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RODOP

- 2 poşet krem şanti (1 kutu)
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 yemek kaşığı Nescafe
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 avuç dolusu fındık
- 2 paket kakaolu bisküvi (Ben, Eti'nin kakaolu bisküvisini kullanıyorum.)

1. Süte, krem şantiyi, şeker ve Nescafe'yi karıştırıp mikserle kıvama gelene kadar çırpın. Bisküvileri elinizle ufak parçalara bölün, fındığı irice dövün ve malzemelerin hepsini karıştırın. (Dilerseniz bir miktar damla çikolata da ilave edebilirsiniz.)
2. Karışımı bekletmeden streç film serdiğiniz borcama yayın. Üzerini streç filmle kapatıp buzlukta dondurun. Servisten 5-10 dakika önce buzluktan çıkarıp servis yapın. Kalan tatlıyı tekrar buzlukta saklayın.