



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERTLEŐTİRİLMİŐ DONDURMA FRIKO

Malzeme :

1 litre süt,
2 kaŐık un,
2 kaŐık niŐasta,
250 gr. Őeker (1 su bardađı),
2 kaŐık kakao,
fındık veya yeŐil fıstık.

YapılıŐı:

- 1- Őekeri, unu, niŐastayı, kakaoyu temiz bir tencereye koyup üzerine sütü yavaŐ yavaŐ dökerek süratle karıŐtırınız.
- 2- Tencereyi ateŐe koyup 5-10 dakika piŐiriniz.
- 3- AteŐten alıp savurarak sođutunuz.
- 4- Hafif ılık hale gelince kıyılmıŐ fındık veya fıstık koyup karıŐtınız.
- 5- Buzdolabının buz yapma kalıplarına koyup diğer dondurmalarda olduğu gibi süratle karıŐtırarak dondurunuz.
- 6- İyice donunca bıçakla kesip okolata kağıtlarına düzgün dikdörtgenler halinde koyup kağıtla sanp tekrar dondurunuz.
- 7- İstedięiniz sertliđe gelince takdim edebilirsiniz.

NOT: Bu çeŐit dondurma diđerlerinden daha fazla sertlikte dondurulmuŐ olması gerekir.