



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞEFTALİLİ PARFE

Oktay Usta

- 1 Paket toz şanti
- 1,5 Su bardağı süt
- 4 Adet şeftali
- 1 Paket çikolatalı toz şanti
- 1,5 su bardağı süt
- 1 Su bardağı damla çikolata
- 3 Adet yumurta beyazı
- 1 Fiske tuz
- Yarım su bardağı toz şeker

Toz şantileri ayrı kaplarda köpürtüyoruz. Sade şantinin içine kabukları soyulmuş ve minik küpler şeklinde doğranmış şeftalileri koyuyoruz. Çikolatalı şantinin içine damla çikolataları koyuyoruz. Diğer tarafta yumurtanın beyazını içine tuz atarak mikserle köpürtüyoruz. Köpürünce yavaş yavaş toz şekeri yediriyoruz. Bu harcı hazırlanan iki şantinin üzerine paylaşıyoruz. Her ikisini de karıştırıyoruz. İstenilen bir kalıba koyuyoruz. Bir gece derin dondurucuda bekletiyoruz. Ters çevirip üzerine isteğe bağlı olarak çikolata sosla servis yapabiliriz.