



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

Parfe karışımı:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 su bardağı ahududu

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

8 - 10 adet ahududu

Kalıp:

Ayarlanabilir yuvarlak pişirme çerçevesi (16-30 cm)

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Soğuyan tavukgöğsünü mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine krem şantinin yarısını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Kalan krem şantiyi pudingin üzerine ekleyin. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Kalıbı 18 cm boyutuna ayarlayın ve düz bir servis tepsisine oturtun. Hazırladığınız iki ayrı karışımı aralara ahududu sıralayarak kalıba kat kat dökün ve yayın. Üzerini streç film ile kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Tatlıyı buzluktan çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Bir bıçak ile kenarından sıyrarak çemberden ayrılmasını sağlayın ve çemberi çıkarın. Üzerine ahududuları sıralayıp böğürtlen sosu dökün ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



