



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ KAZANDİBİLİ PARFE

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

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
- 3 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon
- 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Taban için:

- 5 adet kedidili bisküvi
- 1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
- 1 çay bardağı iri kırılmış antepfıstığı
- 50 g eritilmiş tereyağı
- 2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

- 1 yeşil limon kabuğu rendesi (lime)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Sütü tencereye alın ve üzerine kazandibi karışımını ekleyin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Kenarlarını tereyağı ile yağlayın ve uygun boyutlarda pişirme kağıdı kesip üzerine yapıştırın. Kedidili bisküvilerini mutfak robotunda öğütün ve bir kaba alın. Üzerine badem kırığı, Antep fıstığı, eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı hafifçe bastırarak kalıbın tabanına yayın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan kazandibini ekleyin ve birlikte 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımın yarısını ayrı bir kaba alın. Kalan yarısına jel renklendirici, limon aroması ve Antep fıstıklarını ekleyip mikser ile 1-2 dakika daha çırpın. Ayırdığınız sade kazandibinin yarısını kalıba alın ve üzerini düzeltin. Antep fıstıklı karışımın tamamını üzerine alın ve yayın. En üste kalan sade kazandibini yayın. Streç film ile üzerini kapatın. Dondurucuya koyun ve 3-4 saat bekletin.

Parfeyi dondurucudan alın ve 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Üzerini lime kabuğu rendesi ile süsleyip bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169731 • adı:Antepfıstıklı Kazandibili Parfe • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 15:04