



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM KROKANLI PARFE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket kremşanti
0,5 Çay Fincanı toz şeker
3 Çorba Kaşığı kakao
100 gr BADEM KROKAN
3 Adet yumurta
100 gr bitter çikolata
1 Çay Fincanı SU

SU İLE ŞEKERİ BİR TENGEREYE ALIP, 10 DK KAYNATIN. KAKAO VE ÇİKOLATA İLAVE EDİP, BİRKAÇ DAKİKA KAYNATIN VE OCAĞIN ALTINI KAPATIN. YUMURTA SARILARINI VE AKLARINI AYRI KAPLARA ALIN. YUMURTA SARILARINI MİKSERLE ÇIRPIN VE ÇİKOLATALI KARIŞIMA EKLEYİP, KARIŞTIRIN. ÇİKOLATALI KARIŞIM SOĞUDUĞUNDA KAR HÂLINE GETİRDİĞİNİZ YUMURTA AKLARINI VE KREMŞANTİYİ İLAVE EDİP, MİKSERLE BİRKAÇ DAKİKA ÇIRPIN. DÖVÜLMÜŞ BADEM KROKANINI DA EKLEYİP KAŞIKLA KARIŞTIRIN VE TÜM KARIŞIMI STREÇ FİLM SERİLMİŞ KEK KALIBA BOŞALTARAK BUZLUKTA DONDURUN. PARFEYİ KEK KALIBINDAN TERS ÇEVİREREK SERVİS TABAĞINA ALIN VE DİLİMLEYEREK SERVİS YAPIN.