



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PARFE

- 2 paket krem şanti
- 2 su bardağı soğuk süt
- 4 adet yumurta
- Bir tutam tuz
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1 paket büyük boy gofret
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 çay bardağı iri dövülmüş fındık
- Sos için: 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 3 çorba kaşığı kakao
- Yarım su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı margarin

Krem şantiyi soğuk sütle birlikte koyulaşana dek mikserle çirpin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Bir kaptaki yumurta sarılarını tozşekerle birlikte köpürene kadar çirpin. Başka bir kaptaki yumurta aklarını bir tutam tuzla kar haline gelene dek çirpin. Krem şantiye önce yumurta akını, sonra yumurta sarısını ekleyip, mikserle çirpin. Üzerine, iri parçalanmış gofret ve bisküvi parçalarını koyun. Fındığı da ekledikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Derin bir cam kaba veya kek kalıbına streç film serin ve karışımı içine boşaltın. Kaşık yardımıyla iyice bastırın ve donana kadar buzlukta bekletin. Sos için bir tencerede un, nişasta, kakao ve tozşekeri karıştırın. Üzerine süt ve suyu ekleyin. Tencereyi ocağa alın ve üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve soğutun. Margarini ekleyin ve mikserle 2 dakika çirpin. Donmuş parfeyi servis yapmadan önce buzluktan alın ve servis tabağına ters çevirip çıkarın. Üzerindeki streç filmi alın. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin ve bekletmeden servis yapın.

