



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PARFE

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

2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
24 adet oreo bisküvi
1/2 su bardağı damla çikolata
1/2 su bardağı dövülmüş fındık (ya da ceviz)
1 paket vanilya

Süt ve krem şantiyi derin bir kap içerisinde çırpın.
Ardından vanilya ekleyip çırpmaya devam edin.
Daha sonra bisküvileri, çikolata ve fındıkları ekleyip karıştırın.
Kek kalıbını streçle kaplayın.
Parfe karışımını kaba dökün. Spatula yardımıyla üzerini düzeltin.
Parfenin üzerini streçle örtün.
Buzlukta en az 4-5 saat ya da bir gün bekletin.
Hazır olan parfeyi buzlukta 10 dakika önce çıkarın.
Üzerine isteğe bağlı çikolata sosu ve meyvelerle süsleyin.
Dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

