



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FINDIKLI PARFE

25 gr margarin
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 paket kakaolu bisküvi
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 adet portakal kabuğu rendesi
2 paket vanilya
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı süt
1 adet kivi

2 paket krem şantiyi, 1 su bardağı süt ile koyulaşana kadar çırpalım.

Ayrı bir kaptan yumurtaları, şeker ve margarin kakaoyla birlikte çırpalım. Daha sonra krem şantiyi de ekleyerek tekrar karıştıralım.

Bisküvileri kırarak karışıma ekleyelim. Son olarak iri dövülmüş fındıkları arzuya göre portakal kabuğu rendesini ve vanilyaları ekleyelim.

Yuvarlak çukur bir kaseğin içine jelatin veya alüminyum folyo sererek, onun içine bisküvi karışımı dökelim.

Naylonun dışı sarkan kenarlarını parfenin üzerine çevirelim. Buzlukta birkaç saat bekletin.

Sos için bir yumurta, şeker, kakao ve sütü çırpalım.

Parfeyi buzluktan çıkardıktan sonra üzerine hazırladığımız sosu dökelim, kivi ile süsleyelim.

