



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PARFE

Yarım çay fincanı toz şeker
1 çay fincanı su
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter
3 adet yumurta
200 gram çırpılmış krem şanti
100 gram badem krokan

Toz şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kakao ve parçalara ayrılmış çikolatayı ilave edip ocaktan alın. Ayrı bir yerde yumurta sarılarını mikser yardımıyla çırpıp, toz şekerli karışıma ekleyin ve soğumaya bırakın. Soğuyunca, mikserle çırpılıp kar haline getirilmiş yumurta aklarını ilave edin. Krem şanti ekleyin. Badem krokanları havanda dövüp, ilave edin. Karışımı kalıplara pay edip, derin dondurucuda, donana dek dinlendirin. Parfelerin kalıptan kolay çıkması için, kalıpları ılık su dolu bir kaba oturtun. Servis tabağına çıkartıp, dilediğiniz şekilde süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

