



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PARFE

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı pudraşeker
- 1 paket krem şanti

Yumurtaları ve tozşekerini, yumurtalar iyice kabarana kadar çırpın. İçine kakaoyu, pudraşekerini ve iyice çırpılmış krem şantiyi ilave edip, karıştırın. Malzemeyi birbirine iyice yedirdikten sonra kalıba koyun. Derin dondurucuda ikiüç saat bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra soğutulmuş servis tabağına aktarın, çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

