



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PARFE

5 adet yumurta
1 su bardağı + 3 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı su
325 gr. bitter çikolata
250 gr. margarin

Yumurtaları ve üç çorba kaşığı şekeri, krema kıvamına gelene dek mikserle çırpın. Bir bardak toz şekerle karıştırılmış suyu kaynatın. İçine kıyılmış çikolata parçalarını ve margarini ilave edin, karıştırarak iki dakika pişirip ocaktan alın. Karışıma yumurtalı şekeri ilave edip çırpın, yağlı kağıtla kaplanmış kelepçeli kalıba boşaltın. Kalıbı içi sıcak su dolu bir tepsiye yerleştirip 175 dere fırında 35 dakika pişirin. Fırını kapatıp kapağını aralayın ve beş dakika içinde bekletin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.