



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TAHİN HELVALI PARFE

Malzeme

- 100 g çikolatalı tahin helvası
- 2 paket toz krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 15 adet petibör bisküvi
- Bisküvileri ıslatmak için:
- ½ su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı granüle kahve
- 2 adet kesme şeker
- Süslemek için:
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı susam

Hazırlanışı

1. Bisküvileri ıslatmak için gerekli olan sosu hazırlamak için cezvenin içine sütü, şekeri ve granüle kahveyi koyup, karıştırın. Daha sonra karıştırarak sosu ısıtın.
2. Bisküvileri bu sosta ıslatıp servis kabına dizin. (Parfe için, Büyük bir kap veya porsiyonluk kaplar kullanabilirsiniz.)
3. Derin bir kâsenin içine toz krem şantiyi, tahin helvasını, vanilyayı ve sütükoyup, mikser veya bir çırpıcı yardımı ile sos krema kıvamına gelene kadar çırpın.
4. Kabin içine dizdiğiniz soslu bisküvilerin üzerine tahin helvalı kremayı döküp, en az 1 saat buzlukta dondurun.
5. Sosu için; tavada Sana yağın kızdırın, içine susamı ekleyip kavurun. Susamlar kavrulunca içine balı ekleyip karıştırın. Sosun kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
6. Alüminyum veya çelik tepsiyi Sana ile yağladıktan sonra susamlı balı sosu, yağlı tepsiye döküp, soğuyup, katılaşmasını sağlayın. İyice donduktan sonra tepsiyi hafif ateşte ısıtıp, susamlı karameli kesme tahtasının üzerine çıkarıp, bıçak ile doğrayın.
7. Donan çikolatalı tahin helvalı parfenin üzerine susamlı ballı karamelden serpip, soğuk olarak servis edin.