



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PARFE

1 paket hazır kaymaklı dondurma

1 kaşık granül kahve

1 paket kakaolu bisküvi

1 kaşık vermut veya likör

Evde mevcut olan arzuza göre ekleyeceğiniz herhangi bir çeşni (çikolata kırığı, gofret, muz, vişne, ceviz, Antep fıstığı)

Buzdolabında daha önce soğutulmuş olan sıvı kaymaklı dondurma karışımının tamamını derin bir kaba boşaltın ve içine 1 kaşık granül kahve ekleyin. Karışımı 5 dakika en yüksek devirde elektrikli el mikseri ile havalandırarak çırpın. Yaklaşık iki misli hacmine kadar kabaran kaymaklı dondurma karışımının içine, 1 paket kakaolu bisküviyi veya gofreti elde küçük parçalara kırarak ekleyin. Ayrıca arzuza göre evinizde bulunabilen çikolata, Antep fıstığı, ceviz kırığı vb. ilave edin. Eğer evde varsa 1 yemek kaşığı kadar kahve veya kakao liköründen ekleyin. Yuvarlak ve derin bir kabın içine streç film veya temiz bir poşet serin. Hazırladığınız karışımı bu kaba boşaltalım. Karışımı derin dondurucuda 2-3 saat kadar sertleşinceye kadar dondurun. Pratik parfe donduktan sonra buzdolabından çıkarıp, 10 dakika bekletin ve daha sonra servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarın. Dilimleyerek ikram edin.

