



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETİ TUTKULU PARFE

8-10 adet Eti Tutku

1 paket krem şanti

150 ml soğuk süt

Birer avuç çilek, yaban mersini, böğürtlen

Krem şantiyi 150 ml sütle çırpın. Bisküvileri parçalayın ve bardaklara yarısını paylaşın. Üzerine krem şanti ekleyin ve meyveleri dizin. Bu işlemi bir kez daha tekrarladıktan sonar en üste meyveleri dizin.. Bir gece dolapta bekletip servis yapabilirsiniz.

