



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ HAVUÇLU PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

4 adet rendelenmiş havuç
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
1 paket Dr. Oetker Glutensiz Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Rendelenmiş havuçları ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Suyunu salınca ocağı kısın ve havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalibin iç kısmını streç film ile kaplayın. Soğuyan havuçlara cevizleri ilave edin ve karıştırın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın ve yarısını kalibin tabanına yayın. Hazırladığınız havuçlu karışımı krem şantinin üzerine kaplayacak şekilde yayın. Kalan krem şantiyi havuçların üzerine yayın ve streç film ile üzerini kapatın. Buzdolabının derin dondurucu bölümünde donuncaya kadar bekletin.

Servisten 5 dakika önce çıkarın. Streç filmi çıkarın. Arzuya göre üzerine tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Glutensiz Çikolatalı Sos döküp dilimleyerek servis yapın.

