



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HELVALI PARFE

250 gram tahin helvası  
1 paket krem şanti  
1 bardak süt  
4 adet yumurta  
1 bardak şeker  
2 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı granül kahve  
10 yemek kaşığı hazır krema  
1 paket vanilya  
Sos için:  
1 yemek kaşığı kakao  
2 yemek kaşığı tahin helvası  
8 yemek kaşığı süt

Krem şantiyle sütü çırpın. Dolapta bekletin. Yumurtalarla şekeri 15 dakika mikserle karıştırın. Kakao, hazır kahve, krema ve vanilyayı ekleyin. 5 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı yavaş yavaş krem şantinin içine dökün.

Derin bir kabin içine streç filmi yayın. Hazırladığınız karışımın yarısını kaba boşaltın. Buzluğa koyun. Koyulaşmaya başlayınca, tam ortasına gelecek şekilde helvayı yerleştirin. Kalan karışımı üzerine ilave edin. Buzlukta dondurun.

Kakao ile helvayı, blender'da sütle çırpın. Buzlukta dondurduğunuz tatlıyı ters çevirerek servis tabağına alın. Hazırladığınız sosu parfenin yanına koyarak servis yapın.

