



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTLÜ MUHALLEBİLİ PARFE

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

Muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

2 su bardağı süt

2 su bardağı hindistancevizi sütü

İç malzeme:

4 adet kedidili bisküvi

1 su bardağı krema

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

1 çay bardağı ortadan ikiye bölünmüş fındık

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

2 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

Kedidili bisküvileri küçük küpler şeklinde kesin.

Süt ve hindistancevizi sütünü bir tencereye alın. Üzerine muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte kaynayıncaya kadar karıştırın. Kaynama başlayınca ocağı kısıp 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak 5 dakika soğutun. Kedidili bisküvileri ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 3 dakika çırpın. Soğuyan muhallebiyi ilave edin ve spatula yardımıyla ezmeden hafifçe karıştırın. Çilek, fındık ve çikolata parçalarını ekleyip karıştırın ve kalıba dökün. Üzerini düzeltip streç filmle kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin.

Parfeyi servisten 5 dakika önce dondurucudan çıkarın. Kare şeklinde dilimleyip servis tabaklarına alın, üzerlerine böğürtlenli sos döküp bekletmeden servis yapın.

