



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ CEVİZLİ ÇİKOLATALI PARFE

- 2 Paket Krem Şanti
- 3 Paket Kakaolu Piknik Bisküvi
- 1 Adet Yumurta
- 1 Türk Kahvesi Fincanı Şeker
- 2 Tatlı Kaşığı Granül Kahve
- 1 Su Bardağı Ceviz
- 2 Su Bardağı Süt
- 50 gr erimiş margarin

Bisküvileri ve cevizleri kırın.

1,5 su bardağı süt ile krem şantiyi çırparak, hazırlayın.

Yarım su bardağı sütün içinde de kahveyi eritin.

Yumurta ve şekeri, şeker eriyip karışım beyazlayıncaya kadar çırpın. (şekerin daha çabuk erimesi için, kabınızın altına sıcak su dolu başka bir kap koyup, çırpabilirsiniz)

Şekerli yumurtayı, sütlü kahveyi, erimiş margarini, bisküvi ve cevizleri, krem şanti ile birleştirin, iyice karıştırın.

Baton kek kalıbı yada çok büyük olmamak şartıyla, arzu ettiğiniz bir borcamın tabanına iki kat strech film serin.

Karışımı kaba boşaltın. Üzerini de strech film ile kapatın.

Buzdolabında 2 yada 3 saat beklettikten sonra, buzluğa kaldırın.

