



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PARFE

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

1.5 su bardağı süt
2 paket kremşanti
Yarım su bardağı fındık
15 yulaflı bisküvi
1 yemek kaşığı kahve
Sos için:
150 gr bitter çikolata
150 ml krema

Kahveyi sütün içinde eritin. Kremşantiyi karıştırma kabına alın. Kahveli soğuk sütü ekleyip mikserle katılaşınca kadar çırpın. Bisküvileri küçük parçalara bölüp kremşantiye ekleyin. Fındıkları ortadan ikiye kesin ve karışıma ilave edip karıştırın. Baton bir kalıba streç film serin ve karışımı içine doldurun. Derin dondurucuda en az 2 saat bekletin. Sosu için kremayı kaynatmadan ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek parfeyi çıkartın. Üzerine çikolata sos dökerek servis yapın.

