



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 krem şanti
Yarım su bardağı fındık içi
15 yulafli bisküvi
1 yemek kaşığı instant kahve
Sos için:
150 gr bitter çikolata
150 ml krema

Sütü büyük bir kaseye alın. Kahveyi ekleyip eritin. Krem şantiyi ilave edip mikserle çırpın. Bisküvileri küçük parçalar şeklinde kırıp krem şantiye ekleyin. Ortadan ikiye kesilmiş fındıkları karışıma ilave ederek karıştırın. Dikdörtgen bir kalıba streç folyo yayın ve karışımı içine doldurun. Parfeyi derin dondurucuda 2 saat bekletin. Kremayı tavaya alıp kaynatmadan ısıtın. çikolatayı küçük parçalara bölerek kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek parfeyi servis tabağına alın. Üzerine çikolata sosunu ekleyip servis yapın.

