



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PARFE

200 gram yulafli bisküvi
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
4 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı granül kahve
100 gram fındık içi
Üzeri için:
Çikolata sos

Bisküvileri ve fındık içini bir mutfak robotu yardımıyla toz haline getirin.
Yarım su bardağı kadar soğuk sütle granül kahveyi karıştırıp ayrı bir kenarda bekletin.
Toz krem şanti ve kalan soğuk sütü, derin bir karıştırma kabına alın.
Mikser yardımıyla kıvam alana kadar çırpın ve buzdolabında bekletin.
Temiz bir mutfak havlusunu rulo şeklinde sarıp iki ucunu birleştirin ve bir tencerenin ortasına yerleştirin.
Tencerenin içine az miktarda sıcak su doldurun.
Cam bir kaseye aldığınız yumurta ve toz şekeri tencerenin üzerine oturtun.
Sıcak suyun seviyesinin kaseinin tabanının hizasından yüksek olmamasına dikkat edin.
Yumurta ve şekeri, şeker iyice eriyene kadar çırpıttıktan sonra soğuması için ayrı bir cam kaseye aktarın.
Ardından bisküvi ve fındık içini ekleyin.
Sütle karıştırılmış granül kahve ve buzdolabında bekleyen krem şantiyi katın.
Bir spatula yardımıyla tüm malzemeleri karıştırın.
Kek kalıbının iç kısmını streç filmle kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıba boşaltıp üzerini de streçledikten sonra derin dondurucuda en az 3 saat kadar bekletin.
Derin dondurucudan çıkardığınız parfeleri kısa bir süre oda ısısında bekletin.
Ters çevirerek kalıptan çıkarın.
Üzerini çikolata sos ile süsleyin.

