



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PARFE

1,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı granül kahve
2 paket krem şanti
Sosu için;
150 gram bitter çikolata
150 ml krema
15 yulaflı bisküvi
Yarım su bardağı fındık (İsteğe göre)

Kahveyi sütün içinde eritin.
Krem şantiyi bir karıştırma kabına alın ve kahveli soğuk sütü ekleyip kıvam alıncaya kadar mikserle çırpın.
Bisküvileri küçük parçalara bölüp krem şantiye ilave edin.
Fındıkları da iri parçalar halinde ufaladıktan sonra baton bir kalıba streç film serin ve karışımı içine doldurun.
Dondurucuda en az 3 saat bekletin.
Sosu için kremayı ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin. Ardından soğumaya bırakın.
Dondurucudan çıkardığınız parfeyi kalıbı ters çevirerek çıkartın.
Üzerine çikolata sosu gezdirin ve soğuk servis edin.

