



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PARFE

1 su bardağından biraz fazla Sivi Krem Santi - Süt Kreması
1 su bardağından biraz fazla Tam Yağlı Yoğurt
4 çay kasığı nescafe
1 çorba kasığı sıcak su
Yarım su bardağı pudra şekeri
Süslemek için:
1,5 çorba kasığı rendelenmiş fındık
8-10 tane kavrulmuş badem
1 tutam kuru üzüm

1 litre hacminde derin ve çukur bir kaseyi hafifçe sivi yağla yağlayın.
Baska bir kaptaki Sivi Krem Santi- Süt Kreması ve yoğurdu el mikserinin en düşük hızında karıştırın. Nescafeyi sıcak suyla karıştırın. Erimeş kahve ve pudra şekerini yoğurtlu krema karışımına kasık kullanarak yavaşça yedirin. Karışımı önceden yağlanmış kaseye boşaltın ve katılaşana dek buzlukta dondurun. Donmuş parfeyi servis yapmadan 45 dakika önce buzluktan buzdolabına geçirin. Daha sonra çukur kaseyi düz bir servis tabağının üzerine ters çevirin. Parfeyi istediğiniz şekilde süsledikten sonra buzlukta 15 dakika daha bekletip servis yapın.

Not: Türk kahvesi ve filtre türü ince çekilmiş kahveler kullanılmamalıdır. Tatlinizi düz servis tabağına geçirmekte zorluk çekerseniz, kassenizi sıcak su dolu bir kabin içine daldirip çıkarın. Böylece parfenin kenarları eriyip kaptan kolayca ayrılacaktır.