



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PARFE

2 paket BAŞAK Krem Şanti
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı BAŞAK Kakao
2 paket kakaolu bisküvi
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 portakal kabuğu rendesi
2 paket BAŞAK şekerli vanilin
Üzeri için;
1 paket BAŞAK Çikolatalı Sos,
Hindistancevizi

2 paket krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırparak koyulaşmasını bekleyiniz. Ayrı bir kapta yumurtaları, şeker ve kakao ile çırpınız. Krem Şanti'yi ekleyerek tekrar karıştırınız. Bisküvileri kırarak ekledikten sonra dövülmüş fındıkları ve portakal rendesini ilave ediniz. Yuvarlak, çukur bir kase nin içine alüminyum folyo sererek bisküvin karışımı dökünüz. Folyonun sarkan kenarlarını parfenin üzerine çeviriniz. Buzlukta 2 saat bekletiniz. Hazırlamış olduğunuz Çikolatalı Sosu ılıkken üzerine döküp, hindistancevizi serpiniz.