



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL SOSLU YAZ HELVALI PARFE

200 gram meyveli yaz helvası
2 paket krem şanti
6 yemek kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz antepfıstığı
Arzuya göre meyve çeşitleri
2 yemek kaşığı margarin
3/4 su bardağı toz şeker
120 ml krema

Şekeri sos tenceresine alıp orta ateşte eriyip karamel rengi alıncaya kadar pişirin. Üzerine sütü ve yağını ekleyin. Karamel eriyip kaynamaya başlayınca ocaktan alarak soğumaya bırakın. Krem şantiyi toz haliyle geniş bir kaseye alın. Soğuyan karamelli sütü ilave edip mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Yaz helvasını küçük doğrayıp krem şantiye ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Baton kek kalıbına streç film serin ve karışımı kalıba aktarın. En az 3-4 saat derin dondurucuda bekletin. Sos için şekeri orta ateşte eritip, rengi koyulaşıncaya kadar pişirin. Kremayı ekleyip kısık ateşte sos kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Parfeyi kalıptan çıkartıp üzerine karamel sos gezdirin. Meyve ve toz fıstıkla süsleyerek servis yapın.

