



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PARFE (FRANSA)

MALZEMELER

1 paket bebe bisküvisi
2 yemek kasigi un
1 su bardagi tozseker
200 gr. margarin
1 adet yumurta
1/2 litre süt
250 gr. kuru kayisi
1 su bardagi findik
Sosu için:
1 yemek kasigi nisasta
3 yemek kasigi seker
4 yemek kasigi kakao
1,5 su bardagi su

YAPILIŞ TARİFİ

Un, seker ve yumurtayı bir tencereye koyup karistirin. Süt ilave ederek pisirin. Ocaktan indirmeden yağ ilave ederek iyice karistirip ocaktan alin. İçine bisküvileri kirarak karistirin. 2-3 saat suda bekletilmis ve küçük dogranmis kayisilari ve iri dövülmüs findik içlerini koyun. Jelatin dösenmis derin bir kaba bosaltin. Buzdolabinda 1 gece bekletin. Sonra bir tabaga ters çevirin. Sos malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ilininca parfenin üzerine döküp servis yapin.