



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİDİLİ PARFE

Elif Korkmazel

3 adet yumurtanın sarısı  
1 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
3 çorba kaşığı kakao  
1 paket çikolatalı krem şanti  
12 adet kedidili bisküvisi  
Islatmak için:  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı hazır kahve  
1 tatlı kaşığı toz şeker

Yumurta sarısı ve şekeri iki dakika çırpın. Üzerine iki su bardağı süt, vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırarak pişirin. Kremşantiyi bir su bardağı sütle çırpın, karışıma ekleyin. Ilık suya hazır kahve ve toz şeker koyun. Kedidillerini bu suya batırıp çıkarın. Suyu ıslatılmış kalıba bir miktar muhallebi döküp üzerine kedidili dizin. Malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Kalıbı buzlukta iki saat tutup servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 28.01.2022