



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI PARFE

2 poşet krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
10 adet halley bisküvi
80 gr bitter çikolata

Soğuk sütü bir karıştırma kabına alın ve krem şantiyi ekleyin. Mikserle krem şanti kıvam alana kadar iyice çırpın. Halley bisküvileri küçük parçalara bölün ve hazırladığınız krem şanti karışımına ekleyin. Tüm malzemeyi spatula yardımıyla karıştırın.

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Erittiğiniz çikolatayı karışıma ekleyip tekrar karıştırın.

Hazırladığınız karışımı streç film ile kaplanmış bir kalıba veya bir kaba dökün, üzerini düzelterek kapatın.

Buzlukta en az 4 saat bekleterek iyice donmasını sağlayın. Donduktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

