



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PARFE

250 gram kedi dili  
1 paket krem şanti  
4 su bardağı süt  
1 kahve fincanı un  
1 kahve fincanı toz şeker  
1 kahve fincanı kakao  
1 paket vanilya  
3 yumurta  
2 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı sütün içine, kakao, şekeri ve unu ekleyerek pişirin. Ilımlı bıraktıktan sonra içine tereyağ ve yumurtaları ve vanilyayı ekledikten sonra pişirmeye devam edin. Başka bir kaptaki 1 bardak sütü ve 1 paket krem şantiyi çırpın. İçine streç serdiğiniz bir kabın alt tabanına kedi dilim bisküvileri dizdikten sonra üzerine krem şanti dökün. Üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu döktükten sonra istediğiniz kadar kat çıkın. Streç filmi kapattıktan sonra 1 gece buzdolabında beklettiğiniz parfeyi dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

