



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURABİYELİ TAVUKGÖĞSÜ PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

Kurabiye:

1 - 1,5 su bardağı un

1 yumurta

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

50 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı su

Taban:

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

5 - 6 adet çilek

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, pudra şekeri, tereyağı, şekerli vanilin ve suyu ilave edip yoğurun.

Hamuru hafif unlanmış tezgahta 3-4 mm kalınlığında açın. Çay bardağı veya yuvarlak kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin yarısını mutfak robotunda öğütün ve karıştırma kabına alın. Üzerine badem kırığı, eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kaşık yardımı ile kalıbın tabanına bastırarak yayın.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alıp 15-20 dakika soğumaya bırakın.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Soğuyan tavukgöğsünü mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine krem şantiyi ekleyip 2 dakika daha çırpın. Çilekleri minik küpler şeklinde kesin. Kalan kurabiyeleri küçük parçalara bölün ve tavukgöğsü karışımının üzerine ekleyin. Kaşık ile karıştırın ve kalıba dökün. Üzerini düzeltip streç film ile kapatın ve dondurucuda 3-4 saat bekletin.

Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Bir spatula ile kenarından sıyrarak kalıptan ayrılmasını sağlayın ve kalıbı çıkarın. Bir servis tabağına alıp üzerine böğürtlen sosu dökün ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170010 • adı:Kurabiyeli Tavukgöğsü Parfe • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 23:57