



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ÇİKOLATA SOSLU PARFE

Seda Toptaş

2 poşet sade krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
2 yumurta
1/2 çay bardağı şeker
2 paket kakaolu eti piknik bisküvi
1 paket sade eti piknik bisküvi
yarım çay bardağı ceviz
1 çay bardağı fındık
dr otter çikolata sosu
yarım paket labne

2 yumurtanın sarısını kar haline gelinceye kadar çırp sonra ayrı bir kaptaki sarılarını çırp ayrı bir kaba süt ve krem şantiyi döküp iyice çırp daha sonra bisküvileri ufak ufak kır sonra bütün malzemeleri bir kaptaki karıştır en son labne peyniri koy kalıba dök buzlukta bir gece beklet çikolata sosunu yaptıktan sonra buzlukta pastayı çıkartıp üzerine çikolata sosunu üzerine dök fındık ve cevizi pastanın içine katacaksın.