



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PARÇALI PARFE

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

1 paket Dr. Oetker Karışık Meyve Parçaları
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
6 adet kedidili bisküvi
2 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem
Kalıp:
Derin metal kap (16 cm)

Meyve parçalarını bir kaseye boşaltın ve üzerlerine kapatacak kadar su dökün. 5 dakika bekletip süzün. Bisküvileri iri parçalar halinde ufalayın. Kalıbın içini ve yanlarını streç film ile kaplayın.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Üzerine ufalanmış bisküvi, badem kırığı ve meyve parçalarını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba döküp üzerini düzeltin. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının derin dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin.

Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 10 dakika bekletin. Kalıptan ve streç filmden çıkarıp servis tabağına alın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

