



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ DAMLA ÇİKOLATALI PARFE

2 paket krem şanti  
2 su bardağı süt  
1 paket halley ya da istenen bisküvi  
Yarım çay bardağı doğranmış kuru kayısı  
1 çay bardağı ceviz  
1 paket vanilya  
İsteğe göre muz veya çilek  
1 çay bardağı damla çikolata  
Üzeri için:  
Çikolata sosu

Meyveli parfe tarifi sıcak havalarda soğuk soğuk ferahlık veren bir tariftir. Üstelik bu tatlının malzemelerinde sınır yok, özgürce zenginleştirebilirsiniz. İstedığınız birçok malzemeyi ekleyebilirsiniz. Krem şantiyi paketteki süt miktarına göre hazırlayın. Koyulaşınca içine kırılmış halleleri yada bisküvileri doğrayın, damla çikolatayı, kayısıları, vanilyayı, fındığı, küçük doğranmış çilek ve muz ekleyip karıştırın. Parfeyi koyacağınız kalıba streç serin. Parfeyi içine koyup üzerini düzleştirin. Kenarlarından sarkan streçle üzerini kapatıp buzdolabının dondurucu kısmında 5 saat bekletin. Parfe donarken çikolata sosunu hazırlayın. Parfeyi dolaptan çıkartıp servis tabağına alın ve üzerine çikolata sosunu gezdirin. Meyveli ve damla çikolatalı parfe servise hazır.

