



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESCAFELİ PARFE

- 1 Kutu Krem Şanti
- 3 Yemek kaşığı şeker
- 3 Yumurta
- 1 Paket kakaolu bisküvi
- 2 Su bardağı süt
- 2 Tatlı kaşığı Nescafe

Krem Şanti'yi 1.5 bardak süt ile hazırlayın. Kalan yarım bardak sütte Nescafe'yi eritin. Yumurta ile şekeri iyice çırpın. (3-5 dakika kadar) Sonra yaptığımız bu 3 karışımı birbirine karıştırın. Bu karışıma fındık parçaları ve ufalanmış bisküvileri de ekleyin. Bu karışımı ıslatılmış naylon veya alüminyum folyo serilmiş bir kaba boşaltın. Buzlukta bir gece veya derin dondurucuda 3-4 saat beklettikten sonra ters çevirip dilimleyerek servis yapın.