



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELİ PARFE

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

2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 limon kabuğu rendesi  
1 paket sade petit beurre bisküvi (iri kırılmış)  
0,5 çay bardağı fındık kırığı  
0,5 su bardağı ahududu (küçük parçalara kesilmiş)  
1,5 su bardağı ahududu ve böğürtlen  
Kalıp:  
Çift tabanlı kelepçeli kalıp (24 cm)

Sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetlerini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çirpin. Üzerine limon kabuğu rendesini ekleyip kısa bir süre çirpin. Bisküvi, fındık kırığı ve yarım su bardağı ahududuyu ilave edip kaşık ile karıştırın. Kalıba ortası boş olan tabanı takın. Tabanına 1,5 su bardağı ahududu ve böğürtleni yayın. Üzerine hazırladığınız karışımı döküp üzerini düzeltin ve streç film ile kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümünde 3 saat bekletin. Parfeyi dondurucudan çıkarıp 15-20 dakika bekletin ve ters çevirerek servis tabağına alın. Kalıbı çıkarıp bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

