



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ PARFE

2 paket Bizim Mutfak Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 kase dolusu orman meyvesi (frambuaz, böğürtlen, frenk üzümü, yaban mersini)
1/2 su bardağı damla çikolata
Üzeri için;
1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Sos
2.5 su bardağı soğuk süt
Krem Şanti
Çikolatalı Sos

Orman Meyveli Parfe tarifi için ; Bizim Mutfak Krem Şanti'yi süt ile köpürene kadar çırpın. İçine pudra şekerini ilave edip katılaşıncaya kadar çırpıma devam edin. Elinizle ufaladığınız petibör bisküvileri karışıma ekleyin. Daha sonra damla çikolata ve orman meyvelerini de ekleyip tekrar karıştırın. Hazır olan parfeyi arzu ettiğiniz kalıba alarak derin dondurucuda 1 saat dondurun. Diğer yanda, Bizim Mutfak Çikolatalı Sos'u süt ile birlikte kıvam alana kadar karıştırarak pişirin ve soğumaya bırakın. Donan Orman Meyveli Parfe' yi bir servis tabağına alın. Üzerine soğumuş olan Bizim Mutfak Çikolatalı Sos'u gezdirip dilimleyerek servis edin.

