



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ PARFE

- 2 poşet orman meyveli krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 kase doğranmış çilek
- 1 avuç iri doğranmış fındık
- 1 avuç damla çikolata
- 1 paket bebek bisküvisi (rondodan geçirilmiş)
- 1 paket burçak bisküvi (rondodan geçirilmiş)
- 1 paket fındıklı bisküvi (rondodan geçirilmiş)

2 poşet krem şantiyle 2 su bardağı sütü çırpalım. Rondodan geçirdiğimiz bisküvileri ve diğer tüm malzemeleri krem şantiyle karıştıralım. İstedığınız herhangi bir kalıba streç film serip, bisküvili harcı boca edelim. Üzerine streç film sarıp 1 gece dolapta bekletelim. Üzerine dilerseniz çikolata sosu kullanabilirsiniz.