



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFE

2 paket krem şanti
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı soğuk süt
2 paketpetibör bisküvi (parçalanmış)
1 su bardağı çilek (doğranmış)
1/2 çay bardağı damla çikolata
1 yemek kaşığı antep fıstığı içi
Üzeri için:
5 adet çilek (dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı antepfıstığı içi
2 yemek kaşığı ceviz içi

Derin bir karıştırma kasesine krem şanti, pudra şekeri ve soğuk sütü ekleyip, koyu ve köpüksü kıvama gelene kadar çırpın.

Üzerine kırılmış petibör bisküvileri koyup her yerine eşit dağılana kadar spatula yardımıyla karıştırın.

Çilek, damla çikolata ve antep fıstığını da üzerine ekleyip tekrar karıştırın.

İnce ve uzun bir kek kalıbının iç kısmını dışarıya da sarkacak şekilde streçleyin.

Karışımı kalıbın içerisine dökün ve spatula yardımıyla üzerini düzelttikten sonra dışarıda kalan streçleri üzerine kapayıp, en az 4 saat kadar buzlukta dondurun.

Parfeniz donduktan sonra, servis etmeden önce çilek dilimleri, ceviz ve antep fıstığı içi serpiştirerek servis edin.

Not: İnce uzun kek kalıbınız yoksa, evde bulunan derin bir kap veya kek kalıbı ile de hazırlayabilirsiniz.

