



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFE

- 1 poşet sade şanti
- 7 adet muz aromalı gofret
- 2 adet küçük muz
- 3-4 yemek kaşığı damla çikolata

Bir poşet krem şantiyi, 200 ml süt ile çırpalım.

Kabın içersine dökelim.

Gofretleri istediğimiz büyüklükte, elimizle kıralım.

İçersine iki tane muz küçük doğrayalım.

Daha sonra damla çikolata ve arzuya göre isterseniz fındık veya ceviz ekleyip karıştırabilirsiniz.

Streç film yaydığımız kabın içersine, karışımı dökelim.

Dondurucuda bekletelim.

Çıkardıktan sonra üzerine isterseniz meyveli sos isterseniz çikolata sos dökebilirsiniz.

Not: Gofret kullanmak istemeyenler, 7-8 adet halley veya bir paket pötibör veya farklı bisküviler kullanabilir.

