



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARFE

- 1 paket pötibör bisküvi
- 2 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 paket vanilya

Toz krem şantiyi derin bir kasede sütle karıştırın ve kıvamı koyulaşana kadar çırpın. Vanilyayı ekleyip birkaç dakika daha çırpıttıktan sonra krem şantiyi kenara alın. Bisküvileri elinizle küçük parçalara ayırın ve krem şantinin üzerine ekleyin. Ardından fındık ve damla çikolataları da ilave edin ve tüm malzemeleri güzelce karıştırın. Herhangi bir kek kalıbına streç film serip tüm malzemeyi kalıba aktarın. Üzerini düzeltip streç filmle kaplayın ve kalıbı 4-5 saat buzdolabında bekletin. Ardından çıkarıp tatlinizi dilimleyerek servis edebilirsiniz. Dilerseniz çikolata ya da meyve sosu ile de ikram edebilirsiniz.

