



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFE

2 Su bardağı süt
4 adet yumurta
2 poşet kremşanti
1 su bardağı pudra şekeri
kakao
1 paket bötibör bisküvi
1 tutam tuz
Sosu İçin:
100 gr. margarin
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı kakao

Krem şanti sütle çırpılır, buzluğa konur, yumurtanın akları ve sarıları ayrılır. Sarıları 1 su bardağı pudra şekeri ile, beyazları 1 tutam tuzla ayrı ayrı mikserle iyice çırpılır. Buzluktan şanti alınır, yumurta akı ve sarısı üzerine eklenir ve dikkatlice karıştırılır. Derin bir kabın içine streç naylon yerleştirilir, karışımın yarısı dökülür. Geri kalan yarısı kakao ile karıştırılır ve üzerine dökülür. En üste bisküviler sıkı sıkı dizilir, buzlukta 1 gece bekletilir ertesi günü ters çevrilir, bisküviler altta kalır, naylon çıkarılır. Margarin eritilir, ılıyınca pudra şekeri, kakao, yumurta katılır, hızla çırpılır, parfenin üzerine gezdirilir, buzlukta bir süre daha bekletildikten sonra servise sunulur.

