



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARFE

2 poşet krem şanti  
2 bardak süt  
4 yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
Kakao  
1 paket bisküvi  
Tuz  
Sos İçin  
100 gr. margarin  
3 kaşık pudra şekeri  
3 kaşık kakao  
1 yumurta

2 poşet krem şanti 2 bardak sütle hazırlanır. Buzluğa konulur. Yumurtanın akları bir kaba, sarıları bir kaba hazırlanır. Sarıları bir su bardağı pudra şekeri ile beyazları bir tutam tuzla iyice mikserle çırpılır. İki buzluğadaki krem şantiyle karıştırılır. Derin bir kabın içine naylon serilir. Karışımın yarısı dökülür. Geri kalan yarısı kakao ile karıştırılır ve dökülür. En üstüne bisküviler dizilir. Dondurucuda bir gece bekletilir. Dondurucudan çıkartılıp ters çevrilir. Naylonu çıkarılır ve bisküviler alta gelir. 100 gr. margarin eritilir. Biraz soğuyunca 3 kaşık pudra şekeri, 3 kaşık kakao 1 yumurta konulur ve çatalla hızla çarpılır. Parfenin üzerine dökülür donması için dolaba konulur.

