



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PARFELİ ÇİKOLATA KÜPLERİ

Malzemeler:

2 paket bitter çikolata (160 gram)

Yağlı kağıt

Parfe için:

250 gram kremşanti

2 adet yumurta sarısı

1 adet bütün yumurta

75 gram şeker

200 gram eritilmiş çikolata

1 yaprak jelatin

1 su bardağı süt

Üzeri için:

1 paket sade kremşanti

1 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıt yayılmış tepsiye döküp düzleştirin. Buzdolabında bekletin.

Dolaptan çıkarıp oda sıcaklığında 2-3 dakika bekletin. Bıçak ucu ile kareler çizin ve çizdiğiniz yerlerden karelere

bölün. Parfe için: Bütün yumurtayı, yumurta sarılarını ve şekerini mikserde kabarıncaya kadar çırpın. Soğuk suda

eritilmiş jelatini ilave edin. Ardından önce çırpılmış kremşantiyi, daha sonra eritilmiş çikolatayı ekleyin. Parfeyi

kaplara doldurduktan sonra buzlukta 3 saat bekletin. Parfeyi kare şeklinde keserek servis tabağına alın.

Kenarlarını kare şeklinde çikolatalarla kaplayın. Sade kremşantiyi ve sütü mikserle çırpın. Parfenin üzerine şekilli koyun.