



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFENES

Yeşim Daşdemir

1 paket pötübör bisküvi
2 paket sade kremşanti
1 paket pınar labne
1 su bardağı damla çikolata
1,5 su bardağı süt
ŞURUBU İÇİN
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nescafe
2 tatlı kaşığı toz şeker

KROKANIN YAPILIŞI

3 yemek kaşığı toz şeker bir tavaya koyulur.
karamel olana kadar eritilir.
içine 1 su bardağı file fındık eklenir.
tezgahın üzerine yağlı kağıt serilir.
karışım ince bir tabaka halinde yağlı kağıdın üzerine dökülüp soğutulur.

sütün içine 2 paket kremşanti katılıp iyice çırpılır.
içine 1 paket pınar labne eklenerek karıştırılır.
damla çikolata da eklenir. 20 cm'lik dikdörtgen borcamın içine kremşantiden 2-3 kaşık sürülür.
bisküviler teker teker şuruba batırılarak borcama 3 tane yanyana gelecek şekilde dizilir.
tekrar üzerine kremşantiden sürülür bu şekilde bisküviler 3 kat olana kadar devam edilir en son kalan kremşanti ile üzeri kaplanır.
üzerine fındıklı krokan kırılarak serpiştirilir.