



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA PARFE

125 gr bisküvi
6 yumurta
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
6 çorba kaşığı şeker
6 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı nescafe
1 paket bitter çikolata
1/2 su bardağı şam fıstığı

Yumurta ve şekeri çırpın, nescafe ilave edip tekrar çırpın. Diğer yanda, sütle hazırladığınız krem şantinin 3/4 ünü kakaolu sosla kaşırtın ve içine çikolata kırıkları ile şam fıstıklarını koyun. Bir kabın alt kısmına ezilmiş bisküvileri yerleştirin, üzerine de hazırladığınız sosu döküp, buzlukta dondurun. Donduktan sonra, pasta tabağına ters çevirin ve üzerini artan krem şanti ile süsleyip, servis yapın.