



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA PARFE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Bardak şam fıstığı
6 Çorba Kaşığı şeker
1 Çorba Kaşığı nescafe
125 gr bisküvi
1 Paket krem şanti
1 Paket bitter çikolata
1 Bardak süt
6 Çorba Kaşığı kakao
6 Adet yumurta

Yumurta ve şekeri çırpın, nescafe ve sana klasik ilave edip tekrar çırpın. Diğer yanda, sütle hazırladığınız krem şantinin 3/4 ünü kakaolu sosla kanştırın 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 çevrin ve üzerini artan krem şanti ile süsleyip, servis yapın.