



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI PARFE

500 ml sıvı krema  
4 yemek kaşığı toz şeker  
2 tatlı kaşığı vanilya özütü  
2 paket bisküvi  
1 su bardağı doğranmış portakal  
Yarım çay bardağı kırılmış badem  
Yarım su bardağı damla çikolata  
Üzeri için:  
Toz antepfıstığı  
Taze nane  
Tarif:

Krema, toz şeker, vanilya özütünü Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın ve sertleşene kadar iyice çırpmaya başlayın.  
Bisküvileri elinizle iri kalacak şekilde parçalayın.  
Çırtığınız kremaya bisküviler, damla çikolata, badem ve portakalları ekleyip spatula yardımıyla karıştırın.  
Baton kek kalıbının içerisine streç filmi iyice yerleştirin.  
Karışımı kalıbın içerisine dökün ve spatula ile düzeltin ve streç filmi üzerine kapatın.  
Ardından tatlınızı en az 4 saat Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde bekletin.  
Donan parfenizin üzerini toz fıstık ve nane yapraklarıyla süsleyin.  
Dilimledikten sonra servis edebilirsiniz.

