



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞANTİTOZ PARFE

### Malzemeler:

- 1 paket toz şanti
  - 1 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 3 adet yumurta akı(kar haline gelene kadar çırpın)
  - 100 gram beyaz dondurma
  - Yarım litre süt
  - Yeteri kadar toz fıstık
- ### Çikolata sosu:
- 100 gram natürel çikolata
  - 25 gram toz kakao
  - 100 gram toz şeker
  - 2 su bardağı süt

### Hazırlanışı:

Toz şanti, pudra şekeri, yumurta akı ve sütü ilave edip çırpın. Dondurma ilave edip bir kalıba döküp dondurun. Servis yaparken dilimleyin. Üzerine çikolata sos döküp toz fıstık serperek servise sunun. Çikolata sosu için; bütün çikolata sos malzemelerini karıştırarak hazırlayın.

---