

Cikolatali Parfe

Malzemeler

100 gr bitter cikolata,
100 gr sutlu cikolata,
200 gr krema,
2 adet yumurta,
2 su bardagi sut,
1/2 su bardagi seker,
1 tepeleme yemek kasigi nisasta.

Yapilisi

Nisastayi 1 su bardagi sutun icinde iyice ezin,
Bir sos tenceresinin icine kalan 1 su bardagi sut, nisastali sut ve yumurtalari alip
cirpin,
Krema, seker ve dogranmis cikolatalari ekleyin,
Tencereyi ici su dolu baska bir tencerenin icine oturtup (ben mari usulu) ocaga alin,
Surekli karistirarak cikolatalar tamamen eriyene kadar pisirin,
Ocaktan alip ilinmasini bekleyin,
Yuvarlak bir kabin icini strec filmle kaplayin,
Ilinan karisimin tamamini kabin icine bosaltip kabi dondurucuya kaldirin,
1 gece bekleyip ertesi gun servis yapin.
Afiyet olsun...