

Gavutlu Parfe

Toplam 136 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Kars gavutlu parfe, kavrulmuş un karışımı ve süt kremasıyla oluşturularak serin, tahınlı ve tatlılığı veren bir kupa dönüşür.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Gavut unu
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

1. Gavutu sütle açık kuru topraklarız.
2. Kremayla bal ile yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.
3. Gavutlu karışım kremaya spatulayla katlayın hava kaybolmasındıye bastırmayın.
4. Parfe karışımın üstüne bal ekleyip yüzeyini düzleyin.
5. Tatlıyı 1 saat dondurucuda tutup 5 dakika oda sıcaklığında bekletin.
6. Parfeyi kaşıkla ince ince gavut taneleri belirgin kalacak şekilde sunun.

PÜF NOKTASI

Gavutu ince eleyerek eklemek perfede kumlu değil pürüzsüz bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bal gezdirip ceviz kırarak süsleyebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt