

# Gavutlu Parfe

Toplam 16 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Kars gavutlu parfe, kavrulmuş un karışımı ve süt kremasıyla hazırlanarak serin, tahınlı ve tatlı bir tatlama 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. Kremayı bal ile çırpın.
2. Gavutu sütle açın ve karıştırın.
3. Parfeyi kaselere pay edip soğutun.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bal gezdirip ceviz kırılarak süsleyebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt