



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUTLU PARFE

Yarım litre süt,
3 orba kaşığı tozşeker,
1 tutam tuz,
2 orba kaşığı nişasta,
1 adet yumurta,
3 adet orta boy armut,
yarım limon kabuğu

Yarım litre sütten yarım su bardağını tencereye aktarın. şekeri ve bir tutam tuzu ekleyerek kaynatın. 2 çorba kaşığı nişastayı ve 1 adet yumurtanın sarısını kalan sütle iyice çırpın. Hazırladığınız karışımı ateşin üzerinde kaynayan sütün üzerine ekleyin. Karıştırarak kaynatmaya devam edin.

Yumurtanın akını kar gibi olana dek çırpın. Sonra nişastalı karışımın üzerine ilave edin. Sürekli karıştırarak topaklanmamasına dikkat edin. 2-3 dakika sonra ateşin üzerinden indirip soğutun.

Armutların kabuğunu soyun ve rendeleyin. Soğutulmuş nişastalı karışımın üzerine ekleyin. Rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin.

Küçük kalıplara doldurun. Buzlukta yaklaşık 4 saat bekletin. Daha sonra soğumuş halde servis yapın.

[ML© Armutlu Parfe için tıklayın](#)