



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PARFE

Ebru Özdemir

2 Paket toz kremşanti
2 su bardağı soğuk süt
4 Adet yumurta
2 Paket vanilya
1 su bardağı pudura şekeri
1 paket pınar labne peyniri
2 su bardağı çilek

Çileklerin saplarını ayıklayıpbol suyla yıkayın 2 bardak çileği robata alıp püre kıvamında ezin. Toz kem şantiyi derin bir kaba alın. Soğuk sütü azar azar ekleyip mikserdekoyulaşıncaya kadar çırpın. Hazırladığınız krem şantiyi buzdolabında bekletin.

Yumurta , vanilya, şekeri Ayrı bir kaptan 5 dk çırpın. Pınar labne peynirini ekleyip bir kaç dk daha çırpın. Buzdolabında katılaşıp şantiyi pınar labneli karışıma yavaş yavaş ilave edip 5 dk daha çırpıma devam edin. Hazırladığınız beyaz parfeyi 2 su bardağı kadarını ayırın.

Ayırdığınız 2 bardak karışım ve çilek püresini bir kaptan mikserde çırparak çilekli parfeyi hazırlayın.

Kelepçeli kek kalıbına streç folya ile kaplayın. Beyaz parfenin yarısını kalıba döküp sfatula ile düzeltin. Buzlukta 20 dk bekletin katılaşıncaya üzerine çilekli parfeyi döküp düzeltin. tekrar buzlagaya alıp bi 20 dk daha bekletin. üzerine kalan beyaz parfeyi döküp 1 gece buzlukta bekletin.

Sos için; çilek ve pudara şekerini robotta püre olana kadar ezin. Sos kalıbına alıp buzdolabında bekletin. Servis yapmadan 10 dk önce parfeyi buzluktan çıkarın servis tabağına yerleştirin. dilimleyip üzerine çilekli sos dökerek servis yapın.