



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

10 tane Çilek
2 Yumurta
1 paket Krem Şanti
1 su bardağı süt
2-3 dal Taze Nane
1 çay bardağı Pudra Şekeri

Çilekleri temizleyip kupların dibine ve kenarlarına dizin. Yumurta sarılarını yarım çay bardağı pudraşekeriyle birlikte mikserle çırpın. Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile kıvama gelene dek çırpıp, yumurta sarısı ve pudraşekerli karışıma ekleyin. Yumurtaların akını mikserde kalan pudraşekeri ile çırpın. Bu karışımı önceden hazırladığınız karışıma ekleyin. Kuplara döküp donması için buzdolabında 25 dakika bekletin. Çilekle süsleyip, servis yapın.