



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

100 gr. margarin
300 gr. krem peynir
yarım bardak toz şeker
2 su bardağı krem şanti
1 su bardağı fındık
200 gr. kuru üzüm
rendelenmiş yarım portakal

Margarini iyice yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin. Yumuşayan margarini, krem peynir, toz şeker ve krem şanti ile karıştırın. Ayıklanmış yıkanmış kuru üzüm, fındık ve rendelenmiş meyve kabuğunu ekleyin. Çilekleri ayıklayı yıkayın. büyüklüğüne göre ikiye yada dörd bölün, çilekleri de karışıma ekleyin. Orat boy bir kalıbı hafifçe ıslatın, karışımı kalıba boşaltın. Bir gece buzlukta bekletin, donan tatlıyı kalıptan çıkartıp kalıbın kenarlarını bıçakla tatlıdan ayırın, servis tabağına koyun. Buzdolabının alt rafında 2 saat bekletin, servis yapın.

[ML® Limonlu Parfe için tıklayın](#)