



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

İlkay Öztürk

2.5 Çorba Kaşığı Tere Yağı
250 Gr. Krem Peynir
1/2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Fındık
2 Su Bardağı Kuru Üzüm
1/2 Adet Rendelenmiş Portakal
250 Gr. Çilek
2 Su Bardağı Krem Santi

Tereyağını iyice yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletelim. Yumuşayan tereyağını, krem peynir, toz şeker ve krem şanti ile karıştıralım. Ayıklanıp yıkanmış kuru üzümü, dövülmüş fındığı, rendelenmiş portakal ve limon kabuğunu ekleyelim. Çilekleri de ayıklayıp yıkayalım. Büyüklüğüne göre ikiye veya dörde bölelim. Çilekleri de karışıma ekleyelim. Orta büyüklükte bir kalıbı hafifçe ıslattıktan sonra karışımı kalıba boşaltalım. Bir gece buzlukta bekletelim. Donan tatlıyı daha sonra da buzdolabının alt kısmında iki saat bekletip servis yapalım.