



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. çilek
1 kaşık nişasta
3 yumurta sarısı
7 kaşık şeker
2,5 bardak süt
2 poşet kremşanti

Kremşanti, bir bardak sütle çırpılır, soğutulur. Çilekler yıkanıp blendırdan geçirilir. Ocakta biraz kaynatılır. Nişasta, süt, şeker ve yumurta karıştırılıp ocakta pişirilir. Daha sonra tüm karıştırılıp kalıba dökülür. Üzeri çilek sosu ile süslenebilir.

