



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI PARFE

Eyüp Sevinç

4 yumurta sarısı
100 gr. toz şeker
1 tatlı kaşığı toz vanilya
500 gr. çırpılmış krema
1 dal taze nane

Yumurta sarıları ve şekerini uygun büyüklükteki bir kaba koyun. Bu kabı da içi sıcak su dolu daha büyük bir kabın içine yerleştirerek ocağa koyun. Bu şekilde oluşturduğunuz benmaride şeker ve yumurtayı çırpın. Sıcaklığın etkisiyle bir süre sonra karışım koyulaşacaktır. Bu noktada çırpma kabınızı ateşten alın, bir kenarda sürekli karıştırarak oda sıcaklığına inmesini bekleyin. Daha sonra çırpılmış krema ve toz vanilyayı ilave edin. İyice karıştırıp, karışımı uygun bir kalıba dökün. Kalıbı derin dondurucuya koyup 4 saat kadar bekletin. Servis yapacağınız zaman parfeyi kalıptan çıkarıp dilimlere bölün ve taze nane ile süsleyip servis yapın.

