



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PARFE

MALZEMELER

Yarım paket margarin
1 Paket petibör bisküvi
2 Su bardağı süt
1 Paket(2 Poset) kremsanti
1 Su bardağı çekilmiş visne
1 paket visne jölesi
2 Adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.
Eritilip sogutulmus margarini bisküvilerle karistirin.
Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.
Krem santiyi 2 su bardağı süt ile karistirin.
Çirparak krema kivamina getirin.
Visneleri çok fazla ezilmeyecek sekilde blendirdan geçirin.
Visne jölesini 3 fincan sıcak su ile karistirarak hazirlayin.
Yumurtalari bir kap içinde iyice çirpin.
Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtalari karistirin ve bisküvilerin üzerine dökün.
Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapin.