



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PARFE

Malzemeler

1 su bardağı süt
2 paket krem şanti
1,5 çay bardağı tozşeker
4 adet yumurta akı
3 adet rendelenmiş limon kabuğu
3 limon suyu
3 paket vanilya
Yarım paket damla çikolata
1 paket petit beure
Üzerine:
2 orba kaşığı kakao

Süt ile krem şantiyi koyulaşana dek çırpalım. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını köpürene dek çırpalım. Şekerini azar azar ilave edip yumurta akları kar haline geene dek ırpıma devam edelim. Krem şantiye hafifçe karıştırarak ilave edelim... Üzerine rendelenmiş limon kabuğunu ve vanilyayı limon suyunu ekleyip tekrar çırpalım. Ardından damla çikolatayı ilave edip malzemeleri son kez karıştıralım Kalıba un haline getirdiğimiz bisküvileri yayalım. Bisküvilerin üzerine hazırladığımız malzemeyi boşaltalım. Sonrasında üzerine kalan bisküvi ununu yayalım. Üzerine kakao eleyip buzdolabında iyice soğutup dilimleyerek servis yapalım.