



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PARFE

2 adet yumurta
7 çorba kaşığı toz şeker
300 gr. krema
8 çorba kaşığı pudraşekeri
2 çorba kaşığı nescafe

Yumurtaları ve şekerini bir tencereye alalım. Tencereyi çok hafif bir ateşin üzerine oturtalım. Hiç ara vermeden 15 dakika çırpalım. Yumurta aklan kanlaştıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden alalım. Soğumaya bırakalım. Kremayı, 8 çorba kaşığı pudraşekerini ve 2 çorba kaşığı nescafeyi ayrı bir tencereye alalım. Boza gibi koyu bir kıvama gelene dek çırpalım. Koyulaştığı an çırpmayı bırakalım. Kahveli kremayı ve yumurta aklarını tahta bir spatül ile iyice özleşene dek karıştır alım. İstedığımız şeküde bir kalıba dolduralım. Buzlukta 3 saat bekletelim. Buzluktan çıkardıktan sonra parfeyi kalıbın kenarlarından bir bıçak yardımıyla ayıralım. Ilık suya batırılmış bir bezle kalıbın altını silelim. Parfeyi bu süre buzlukta bekletilmiş servis tabağına ters yüz edelim. Dilimleyerek, servis yapalım. Afiyet olsun.