



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

Malzemeler

- 1 paket petibör bisküvi
- 125 gr tereyağı
- 1 limon
- 2 yumurta
- 1 çimdik tuz
- 1 paket kremşanti
- 1,5 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker

Petibörleri un haline getirin, limonun kabuğunu rendeleyip içine katın, tereyağını eritip bisküvilerin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Kahbın içine streç film geçirip hara dökün ve kaşıkla iyice bastırın. Bir kaptaki iki yumurtanın beyazını bir çimdik tuzla çırpın, kar beyazı olana kadar. Sonra şekeri ekleyip eriyinceye kadar çırpın. Kremşantiyi hazırlayıp diğer karışıma ekleyin, kabuğunu rendelediğiniz limonun suyunu da ekleyin ve bisküvilerin üzerine dökün. Buzlukta bir gece bekletin. Limonla süsleyerek ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024