



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PARFE

Malzeme:

- 1 paket toz kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 3 adet limon
- 4 adet yumurta
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tutam Tuz
- Üzeri için :
- 1 paket bebe bisküvisi

Kremşantiyi derin bir kaba alın. Sütü azar azar ekleyerek koyulaşmaya kadar mikser ile çırpın. En son vanilyayı ilave edin, birkaç dakika daha çırpın. Katılaşıncaya kadar buzdolabında bekletin. Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırın. Limonların kabuklarını rendeleyin ve sularını sıkın. Yumurta sarılarını cam kaba alarak tozşeker, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyin. Mikser yardımı ile 10 dakika çırpın. Karışımı, buzdolabında beklettiğiniz kremşantiye azar azar ilave ederek mikserle çırpmaya devam edin. Ayrı bir cam kapta yumurtaların beyazlarını tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Kremşantili karışıma azar azar ilave ederek 5 dakika daha çırpın. Dikdörtgen kalıbı streç folyo ile kaplayın. Bebe bisküvilerini ufalayıp yarısını kalıba dökün. Bisküvileri bir kaşık yardımı ile her tarafa eşit olarak yayın. Kremşantili karışımı ekleyerek üzerini spatula ile düzeltin. Buzlukta bir gece bekletin. Servis yapmadan 10 dakika önce kalıbı buzlukta çıkarın. Parfeyi ters çevirerek servis tabağına aktarın. Streç folyoyu çıkarıp kalan ufalanmış bisküvileri üzerine serpiştirin. Dilimleyin. Taze nane yapraklarıyla süsleyip erimeden servis yapın.