



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PARFE

Malzeme:

- 1 paket toz kremşanti
- 1 su bardağı yağsız süt
- 1 adet limon
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer toz şeker
- 1 tutam Tuz
- 3 paket lifli kepekli bisküvi
- 4 adet ceviz içi

Toz kremşantiyi derin bir kaba alın. Sütü azar azar ek leyerek koyulaşınca kadar mikser ile çırpın. Katılaşınca kadar buzdolabında bekletin. Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırın. Limonun kabuğunu rendeleyin, suyunu 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 kaptay yumurta beyazlarını tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Kremşantili karışıma azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. 5 dakika daha çırpın. Servis bardaklarına bisküvileri ufalayıp yarısını paylaşın ve kaşık yardımıyla düzeltin. Kremşantili karışımı ekleyerek üzerini tekrar düzeltin. Buzlukta bir gece bekletin. Servis yapmadan 10 dakika önce bardakları buzluktan çıkarın. Kalan ufalanmış bisküvileri ve ufalanmış ceviz içini üzerine serpiştirin. Bekletmeden soğuk servis yapın.
