



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PARFE

2 su bardağı süt
1 su bardağı şeftali suyu
1 adet şeftali
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Süt şeker ve nişasta tencereye konur. Orta ateşte biraz kıvam alana dek karıştırarak pişirilir. Soğuyunca üzerine şeftali suyu ve krem şanti eklenir. Mikserle katılaşana kadar çırpılır. Üzerine küçük doğranmış şeftali katılır. Kaşıkla karıştırılır. Parfe streç filmle kaplanmış kaba dökülür, düzeltilir. Kenardan sarkan streç film üzerine kapatılır. Buzlukta en az 2 saat dondurulur.

[ML® Gizemli Şeftali için tıklayın](#)