



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ŞEFTALİLİ PARFE

- 1 poşet toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 adet iri şeftali
- 15 adet bebe bisküvisi

Şeftali soyulur, ufak doğranır, suyunun tamamen akması için süzgece çıkarılır. Yumurtanın akları ayrılır, az tuzla mikserle beyaz kar olana kadar çırpılır. Krem şanti de soğuk sütle kar haline getirilir. Ufalanmış bisküvi, krem şanti, yumurta karı, şeftali bir kaptaki birleştirilir, biraz karıştırılır. Uygun bir kap streçle kaplanır. Karışım boşaltılır. Sarkan kısımlar yukarı toplanarak kapatılır. 2 saat buzlukta bekletilir. Sonra dilimleyerek servis edilir.