



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PARFE

Malzemeler:

200 gram siyah üzüm
Bir paket krem şanti
1 bardak süt
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 adet yumurta akı
1 fiske tuz
3/4 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Üzümleri yıkayıp kurulayın. Krem şantiyi bir bardak sütle çırpıp buzdolabında bekletin. Yumurta akını bir fiske tuz, şekerin yarısı ve limon suyu ile çırpın. Benmari usulü karışım koyu krema kıvamına gelene kadar hızlıca çırparak pişirin. Ateşten alıp sertleşene kadar çırpmaya devam edin. Üzümleri şekerin kalanıyla ezerek püre haline getirin. Yumurta akı ve çırpılmış kremayla karıştırın. Parfeyi kalıba boşaltarak buzlukta 1 gece bekletin. Servis tabağına ters çevirin.