



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ PARFE

MALZEMELER

- Yarım paket margarin
- 1 Paket petibör bisküvi
- 2 Su bardağı süt
- 1 Paket(2 Poset) kremsanti
- 1 Su bardağı çekilmiş visne
- 1 paket visne jölesi
- 2 Adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

- Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.
- Eritilip soğutulmuş margarini bisküvilerle karıştırın.
- Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.
- Krem santiyi 2 su bardağı süt ile karıştırın.
- Çirparak krema kivamina getirin.
- Visneleri çok fazla ezilmeyecek şekilde blendirdan geçirin.
- Visne jölesini 3 fincan sıcak su ile karıştırarak hazırlayın.
- Yumurtaları bir kap içinde iyice çirpin.
- Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtaları karıştırın ve bisküvilerin üzerine dökün.
- Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapın.