



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÜZÜMLÜ PARFE

Malzemeler

4 yumurta akı
1/2 su bardağı şeker
1 poşet krem şanti
1/2 su bardağı süt
1 küçük salkım çekirdeksiz üzüm
100-150 gr. vişne veya kiraz

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline gelene dek çırpalım. Bu arada şekeri azar azar ve çırpmaya devam ederek ekleyelim. Ayrı bir kapta krem şantiyi soğuk süt ile koyulaşana dek çırpalım. İçine yumurta akını çekirdekleri çıkarttığımız vişne veya kirazları, üzüm tanelerini ekleyip karıştıralım. Dikdörtgen bir kek kalıbını veya yuvarlak bir büyük kase nin içini şeffaf folyo ile kaplayalım. Folyonun kenarlarını kalıbın dışına taşır alım. İçine parfe harcını boşaltıp düzgünce yayalım. Parfeyi buzlukta donana dek bekletelim. Servisten 10 dk. önce kalıbı dolaptan alıp ters çevirelim üzerindeki folyoyu çıkaralım ve dilimleyerek servis yapalım.