



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU LİMONLU PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

Parfe karışımı:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

5 - 6 adet kedidili bisküvi

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Limonlu Şeker

1 su bardağı ahududu

Ahududulu sos:

1 su bardağı doğranmış ahududu

1 yemek kaşığı toz şeker

1 - 1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

2,5 su bardağı süt, yumurta sarısı ve pudingi bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalibin içine ve yanlarına streç film serin. Kedidili bisküvileri iri parçalara kırın. Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine puding ve limonlu şekeri ekleyip 2 dakika daha çırpın. Üzerine kedidili bisküvi ve ahududuları ilave edip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve yayın. Üzerini streç film ile kapatın ve dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Ahududuları bir kaba alın ve erimesi için yaklaşık 15-20 dakika bekletin.

Eriyen Ahududuları, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alıp kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Parfeyi dondurucudan çıkarıp 10 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız ahududulu sosu döküp bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

