



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU PARFE

Eyüp Sevinç

3 su bardağı krema
1 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
5 yumurta sarısı
250 gr ahududu
1 su bardağı tozşeker
Tuz

Kremayı vanilya, 1 su bardağı şeker ve bir fiske tuzla karıştırın. Hafif ısıtın. Ocaktan alın. Yumurta, yumurta sarıları, ahududu ve 1/2 su bardağı şekeri ısıtılmış kremaya karıştırın. Karışımın bulunduğu kaseyi buz dolu bir kaba oturtup, 2 dakika hızla çirpin. Parfeyi piramit kalıplara döküp 24 saat buzlukta bekletin. Kalıplardan çıkardığınız parfeyi servis tabağına alıp meyve sosları ile süsleyip servis edin.

