



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK PARFESİ

4 kiřilik

MALZEME:

Parfe:

1 yumurta sarısı,

2 yaprak jelatin,

125 gr. fme alabalık filetosu,

125 gr. krem řanti,

1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu,

tuz,

karabiber,

1-2 yemek kaşığı limon suyu.

1. Bir gün önce: Yumurta sarısını bir kaba koyun, su dolu başka bir kabın üstüne koyun, benmaride koyulaşana dek yaklaşık 3 dakika çırpın. Oluřan kremayı soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edin.
2. Jelatini suya bastırın. Balık filetolarını kıyın. Krem şantiyi çırpın, hepsini yumurtalı kremaya yedin. Jelatini tarife göre eritip karıştırın. Dereotu, tuz, karabiber ve limon suyu koyun.
3. Malzemeyi küçük kahve fincanlarına doldurun, üzerini rtn ve buzdolabında bir gece bekletin.
4. Parfeleri tabaklara ters çevirin. Salata, domates ve dereotu ile garnitür yapın.