



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PARFE

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

200 g kedidili bisküvi
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı labne peyniri
1 su bardağı süzme yoğurt
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Süslemek için:
1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (24x35 cm)

Bisküvileri ince öğütün. Soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Labne peyniri, süzme yoğurt, vanilya aroması ve pudra şekerini ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız krem şantiyi ekleyip 1 dakika daha çırpın. Öğütülmüş bisküvileri ilave edip mikserin orta devrinde malzemeler karışincaya kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıba döküp üzerini düzeltin. Üzerini streç film ile kapatıp dondurucuda 2-3 saat bekletin. Servisten 20 dakika önce tatlıyı buzluktan alın ve buzdolabına koyun. Dilimleyip böğürtlenli sos ile süsleyerek servis yapın.

