



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PARFE

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

1 su bardağı taze böğürtlen
1 poşet Dr. Oetker Keşkül
3 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
Süslemek için:
7 - 8 adet taze böğürtlen
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (9x16 cm)

Böğürtlenleri mutfak robotunda püre haline getirin ve buzdolabına alın.
Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15 dakika soğutun.
Soğuyan böğürtlen püresini çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine keşkülü ekleyip 2 dakika daha çırpın.
Kalıbın içine streç film serin. Hazırladığınız karışımı içine döküp üzerini streç film ile kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin.
Servisten 15-20 dakika önce parfeyi dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın. Ters çevirerek servis tabağına alıp kalıbı ve streç filmi çıkarın. Üzerini böğürtlen ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

