



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ KREMALİ DONDURMA PARFE (FRANSA)

### MALZEMELER

500 gr. krem santi  
100 gr. toz seker  
5 adet bütün yumurta  
200 gr. ceviz (kırılmış)

### YAPILIŞ TARİFİ

Krem santiyi çirpin. Bir kaba boşaltın. Yumurta ve sekeri de çirpin, krem santinin içine karıştırın. Kırık ceviz de ekleyip parfe kalıpları veya evdeki çeşitli derin kaplara boşaltın. Döfriz'e yerleştirin. 3-4 saat sonra döfrizden çıkarttığınız parfeyi, kabından alıp dilimleyin ve istediğiniz gibi servis yapın.