



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KREMALİ DONDURMALI PARFE

500 gr. PINAR krem şanti  
100 gr. toz şeker  
5 adet bütün yumurta  
200 gr. ceviz (kırılmış)

Krem şantiyi çırpın. Bir kaba boşaltın. Yumurta ve şekerini de çırpıp, krem şantinin içine karıştırın. Kırık ceviz de ekleyip parfe kalıpları veya evdeki çeşitli derin kaplara boşaltın. Dondurucu'ya yerleştirin. 3-4 saat sonra dondurucudan çıkarttığınız parfeyi, kabından alıp dilimleyin ve istediğiniz gibi servis yapın.

---