



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZERYELİ PİŞMANİYELİ PARFE

ELMA PÜRESİ İÇİN:

3 adet yeşil elma

300 ml su

45 gr toz şeker

KREM PARFE İÇİN:

3 yumurta sarısı

4 yaprak jelatin

50 gr margarin

250 ml krema

100 gr pişmaniye

100 gr cezerye

Elma püresi için elmaların kabuklarını soyup su ve şekerle pişirin.

Ezerek püre haline getirin.

Yaprak jelatinleri soğuk suda bekletip yumuşamalarını sağlayın.

Elinizle sıkarak suyunu süzün ve geniş bir cam kaseye alın.

Yumurta sarılarını ekleyip çırpın.

Benmari usulü ısıtın.

Elma püresi ve margarini ekleyip karıştırın.

Kremayı mikserle köpük gibi olana kadar çırpın, karışıma ekleyin.

Pişmaniyeği tel tel olana kadar ayırıp karışıma ilave edin.

Hazırladığınız karışımı dilediğiniz şekildeki bir kalıba doldurun.

Buzdolabında katılaşına kadar bekletin.

Cezeryeleri pudra şekeri yardımıyla birleştirerek dikdörtgen şeklinde açın, servis tabağına yerleştirin.

Üzerine parfeleri yerleştirip servis yapın.