



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CHEESCAKE PARFE

Malzeme:

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şeker

425 gram kiraz

2 ay kaşığı Bizim Mutfak Mısır Unu

1 orba kaşığı su

200 gram süzme yoęurt

4 adet kedicili bisküvi

Pudraşekeri ve kirazları sos tenceresinde şeker eriyene kadar karıştırın. Kaynamaya bırakın. Ateşten aldığınız tencerenin içindeki karışımın 2/3'ünü başka bir kaba ayırın. Sos tenceresinde kalan kirazı tekrar ocağa alın. Elenmiş mısır ununu ve suyu ekleyin. Kaynayıp baloncuklanana dek karıştırarak pişirin. Ateşten alıp 10 dakika ılımaya bırakın. Bu sırada krem peyniri ve yoğurdu küçük bir kaptaki iyice karıştırın. Bisküvileri ikiye bölün ve ayırdığınız kirazlı sosla ıslatın. Servis kaselerin 3/4'ünü bisküvilerle doldurun, üzerine kiraz sosunu dökün ve en üste krema-peynir karışımını koyun. Buzdolabında 30 dakika beklettikten sonra nane ile süsleyip servis yapın.

---