



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

2 su bardağı süt
2 poşet krem şanti
2 su bardağı çilek
1 paket çilek jölesi
3 kahve fincanı sıcak su
2 yumurtanın akı
1/2 çay bardağı dövülmüş badem
3-4 yaprak taze nane

Bir kaba krem şanti paketlerini boşaltalım, üzerine sütü ekleyip iyice çırpalım.

Katılaştınca 10-15 dakika buzdolabında bekletelim.

Çilekleri yıkayıp yeşil kısımlarını alalım. Yarısını dilim dilim doğrayalım, diğer yarısını ise aşırı ezmeden blendırdan geçirelim.

Çilek jölesini sıcak suda eritelim. Yumurta aklarını da bembeyaz oluncaya kadar çırpalım.

Krem şantiyi, blendırdan geçirdiğimiz çilekleri, çilek jölesini ve yumurta aklarını birbirine karıştıralım.

Dilimlediğimiz çileklerin yarısını ve dövülmüş bademleri de ekleyelim.

Bir kaba streç film serelim. Üzerine karışımı dökelim ve buzlukta birkaç saat bekletelim.

Buzluktan çıkarıp soğutulmuş bir servis tabağına ters çevirelim.

Streç filmi çıkaralım. Parfeyi nane yaprakları ve dilimlenmiş çileklerle süsleyerek servis edelim.

