



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

<https://www.elele.com.tr>

300 ml krema
5 mini beze
2 yemek kaşığı pudra şeker
200 ml süzme yoğurt
200 g doğranmış çilek
2 yemek kaşığı limon suyu
Sosu için:
300 g çilek
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Nane yaprakları

Krem karamel kalıplarının içini streç filmle kaplayın. Krema, limon suyu, pudra şekeri ve yoğurdu mikserle çırpın. Bezeleri küçük parçalara bölün ve çileklerle birlikte karışıma ekleyin. Karışımı kalıplara paylaştırın ve 2.5 saat derin dondurucuda bekletin. Sos için, çilek, limon suyu ve pudra şekerini mikserle karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam elde etmek için sosu süzgeçten geçirin. Parfeyi servis tabağına ters çevirip üzerindeki filmi kaldırın. Etrafına sos dökün. Nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

