



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

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

350 gr. çilek
1,5 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket labne peyniri (200 gr.)
1 su bardağı şeker
1 portakal kabuğu rendesi
1/2 su bardağı antepfıstığı
2 paket vanilya

Krem şantiyi sütle çırpılarak koyulaştırılır. İçine labne peynirini, vanilyayı, şekerini, portakal kabuğu rendesini ekleyip tekrar çırpılır. İnce dilimlenmiş çilekleri ve antep fıstıklarını ekleyip karıştırılır. Yuvarlak bir kalıbın içine şeffaf folyo ile kaplayılır. Parfe malzemesini bastırarak kalıba yerleştirilir. Parfeyi buzlukta birkaç saat donana dek bekletip buzluktan alılır. Üzerindeki folyoyu çıkarılır. Dilimleyerek servis yapılır.

