



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

- 1 ay bardağı süt
- 1 paket krem řanti
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı ilek
- 1 paket vanilya
- Sos için:
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 su bardağı ilek

ileęi yıkayın, süzüp mikserde ezin.

Yumurtaların sarıları ve beyazlarını ayrı kaplara ayırın. Sarılarını 5 dakika çırpın, vanilya ekleyip 5 dakika daha çırpın.

Beyazlarına 1 bardak toz şeker ekleyip kar haline gelene kadar çırpın. Kar haline gelmiş beyazların içine yavaş yavaş çırpılmış sarıları ekleyin. Sonra da ilekli krem şantiyi ekleyip çırpın.

Küçük kalıpları streç filmle kaplayın. Hazırladığınız karışımı eşit olarak paylaştırıp buzdolabında 3 saat bekletin.

Servis yapmadan 10 dakika önce servis tabaęına ters çevirip koyun.

Sos için blender'da pudra şekeri ve ileęi 5 dakika çırpıp dolapta bekletin. Pudra şekeri ve ilekli sosla süsleyip servis yapabilirsiniz.

