



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PARFE

20 gram çilek
2 paket krem şanti
1,5 çay bardağı süt
3 adet yumurta
5 yemek kaşığı toz kaşığı
150 gram çilek
2 yemek kaşığı eritilmiş beyaz çikolata

Çilekleri yıkayıp mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Krem şantiyi, süt ile katılaşıncaya kadar çırpın ve buzdolabında bekletin.

Yumurta ve şekeri bir kapta iyice çırpın. Bunu buzdolabında beklettiğiniz krem şantiye ekleyip tekrar çırpın. Son olarak çilek püresini de bu karışıma ekleyin ve yine iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı silikon bir kalıba aktarıp derin dondurucuda 1 gece bekletin. Üzerine çilekleri dizin ve eritilmiş beyaz çikolatayla süsleyin.

