



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

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

Parfe karışımı için:

250 g ayıklanmış çilek

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 su bardağı krema

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Taze nane

8-9 cm çapındaki 6-8 adet kase için streç film ile kaplayın. Çilekleri mutfak robotuna alın ve püre haline getirin. Üzerine pudra şekerini ekleyin ve birkaç kez daha karıştırın.

Sütü kısık ateşte ısıtın, kaynamaya yakın ocaktan alın, jelatini ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuyan jelatinli sütü çilek püresine ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Çilek püresini azar azar ekleyerek spatula veya kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız kaselere paylaşın. Streç film ile üzerlerini kapatın ve dondurucuda 2-3 saat bekletin.

Parfeleri dondurucudan alın, 2 dakika beklettikten sonra kaselerden çıkarın. Servis tabaklarına ters çevirip streç filmden ayırın. Böğürtlenli sos ve taze nane ile süsleyip bekletmeden servis yapın.

