



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PARFE

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 5 Yemek Kaşığı  
Beyaz Çikolata 2 Yemek Kaşığı  
Çilek 350 Gram  
Yumurta 3 Adet  
Krem şanti 2 Paket  
İnek Sütü 2 Çay Bardağı

Çilekleri yıkayıp mutfak robotundan geçirin.püre haline getirin. krem şantiyi sütle katılaşıncaya kadar çırpın ve buzdolabına koyun.yumurta ve şekeri bir kapta iyice çırpın.  
Son olarak çilek püresini karışıma ekleyip karıştırın.  
Silikon bir kalıba aktarın.  
Derin dondurucuda 1 gece bekletin.  
Üzerine çilekleri dizin, eritilmiş beyaz çikolata ile süsleyip servis yapın.

