



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PARFE

- 1 kutu labne peynir
- 2 poşet toz krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 kase doğranmış çilek
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı fındık

Soğuk süt ve krem şanti çırpılır. Üzerine yumuşak margarin, pudra şekeri ve labne peynir eklenir iyice çırpılır. Limon kabuğu rendesi, fındık ve çilek katılır, karıştırılır. Islatılmış uzun kek kalıbına dökülür. Buzluğa yerleştirilir, 1 gece bekletilir. Ertesi günü kenarları bıçakla hafifce kesilerek kalıptan çıkarılır. Dilimlenerek servise sunulur.