



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

1.5 kilo çilek,
4 yemek kaşığı pudra şekeri,
250 g lor peyniri,
350 g kremalı ayran,
6 yemek kaşığı şeker,
400 g krema,
1 portakal kabuğu rendesi,
50 g fıstık,
melis yaprakları.

600 g çileği yıkayıp ayıklayın ve suyunu süzün. Çilekleri mikserde püre haline getirin, püreyi süzgeçten geçirin, pudra şekerini karıştırın. Peyniri ayran ve şekerle karıştırın. Kremayı çırpın ve portakal kabuğu rendesi ile birlikte peynire katın. Peynirli karışımı ve çilek püresini kat kat büyükçe bir kuvarlak kalıbın içine koyun (kalıbın kapasitesi 2.5 l olmalı). Çatalla her iki püreyi biraz karıştırın, püreler mermer görünümünde damarlar oluşturmali. Kalıbı ile bir gece boyunca buzlukta dondurun. Kenarlarını bıçakla sökün, kalıbın ağızına bir tabak koyun ve kalıbı ters çevirin. Pastayı tekrar tabağın üstünde buzluğa kaldırın. Kalan çilekleri yıkayıp ayıklayın ve dilimleyin. Pastayı buzluktan çıkartıp dilimleyin çileklerle birlikte tabaklara dizin, fıstık ve melis yaprakları ile garnitür yapın.