



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ YOĞURTLU PARFE

Elif Korkmazel

300 gram süzme yoğurt  
1 çay bardağı pudra şekeri  
300 gram çilek  
1 paket vanilya

Süzme yoğurdu derin bir kaba koyup üzerine şekeri ilave edin ve iyice karıştırın. Çileklerin saplarını temizleyin, mutfak robotunda püre haline getirin ve yoğurtlu karışıma ekleyin. İçine vanilyayı ekleyip küçük kaplara bölüştürün ve dondurucuya koyun. 2 saat bekletin ardından çıkarıp servis tabağına ters çevirin. Dilimlenmiş çileklerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "aslı keremoğlu" tarafından gönderildi. 16.07.2020