



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖL PARFE

3-4 adet kuru kayısı
3-4 adet kuru incir
1 su bardağı öğütölmüş ceviz
1 yemek kaşığı portakal kabuğı rendesi
150 gr yulaflı bisküvi
500 gr vanilyalı eritölmüş dondurma
1 su bardağı soğuk süt
50 gr margarin

Kayısı ve incir sıcak suda bekletilip yumuşatılır. Suları süzölüp minik küpler halinde doğranır. Eritölmüş dondurma soğuk süt ile çırpılarak hazırlanır. İçine hazırlanan meyveler, öğütölmüş ceviz, margarin, portakal kabuğı rendesi ve ufalanmış bisküvi eklenerek karıştırılır. Bir kalıba streç film serilir. (Silikon kalıp kullandığım için gerek kalmadı.) İsteğe göre kalıbın tabanına yarım cevizler yerleştirilir ve üzerine hazırlanan karışım dökölür. Üzeri streç filmle kapatılıp bir gece buzlukta bekletilir. Ters çevrilerek kalıptan çıkarılır ve dilimlenerek servis yapılır.

