



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAĞLI PARFE

Emine Beder

3 adet yumurta  
Yarım ay bardağı süt  
1,5 su bardağı pudraşeker  
1 su bardađı un  
Yarım su bardağı nişasta  
Yarım paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Parfe için:  
2,5 su bardađı süt  
Yarım su bardağı şeker  
3 orba kaşığı un  
75 gram margarin  
ilek, vişne ve frambuaz (dondurulmuş olabilir)  
1 adet kivi ve muz

n hazırlık olarak yuvarlak ve deliksiz bir pasta kalıbını yağlayalım. Sadece dip kısmına un serpelim. Yumurta aklarını sarılarından ayıralım. Katılışıp, kar gibi olana dek çırpalım. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarına pudra şeker ve sütü ekleyerek, çırpalım. Ardından unu, nişastayı vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyelim. Kar haline getirdiğimiz yumurta aklarını da ilave edelim. Tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştıralım. Hamuru kalıba boşaltalım. Kalıbı sallayarak, hamurun eşit yayılmasını sağlayalım. 175° ayarlanmış fırında 20 dakika pişirelim (pandispanyayı pişirdikten sonra kalıptan hemen çıkarmayın) Yoksa pandispanya çöker). Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye ayıralım. Pandispanya ile aynı boyutlardaki bir cam kabı (derin olmalı) ıslatalım. İslak kaseye pandispanyanın ilk parçasını yerleştirelim. Parfe için sütü tencereye alalım. Süt ısınmadan unu azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Yarım su bardağı şeker ilave edelim. zeri göz göz olmaya başladığında tencereyi ateşin üzerinden alalım ve soğutalım. 75 gram margarin ekleyelim. İyice ırpalım. Bu kremaya muz ve kivi dilimlerini, dondurulmuş ilek, frambuaz ve vişneleri ekleyip, karıştıralım. Kremayı derin cam kabın içinde bulunan pandispanyanın üzerine boşaltalım. Pandispanyanın diğer parçasını kremanın üzerine kapatalım. Buzlukta bir kaç saat bekletelim. Sonra servis tabağına ters çevirerek, pastayı kalıptan çıkaralım. Üzerini dilediğiniz şekilde süsledikten sonra servis yapalım.