



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE LİMONLU PARFE

- 2 poşet krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 limon kabuğu
- 2 limonun suyu
- 1 paket Eti Burçak

Derin bir kapta süt ve krem şantiye çırpıyoruz. Başka bir kapta da yumurta ve şekeri köpük kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Limon kabuğu, limon suyu, çırpılmış krem şanti ve çırpılmış yumurtayı birbirine katarak yavaşça karıştırıyoruz. Eti Burçakları rondoda çekiyoruz ve kullanacağımız kaba streç film serip bisküvileri yayıyoruz. Hazırladığımız kremayı üzerine döküp düzeltiyoruz. Buzlukta donana kadar bekletiyoruz. Servis etmeden önce hazırladığımız kabı ters çevirip streç filmi kaldırıyoruz. Tatlımızı dilimleyerek servise hazır hale getiriyoruz.

