



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FRAMBUAZ SOSLU PARFE

400 ml. sütü bir tencerede kaynatın. 5 adet yumurta sarısını 100 gr. toz Őekerle beyazlaŐana kadar çırpın. Sütü yavaŐa yumurtalara ekleyin ve karıŐtırarak piŐirin. Muhallebi kıvamına gelince ateŐten indirin. 400 ml. süt kremasını mikserde katı çırpın ve buzdolabında dinlenmeye bırakın. Yarısını parfe karıŐımına ekleyin. 80 gr. bitter çikolatayı eritin. Hızlıca parfeye ekleyin ve kabuk tutmaması için sürekli karıŐtırın. Kalan kremayı karıŐtırarak yedirin. Parfeyi kalıba koyup 1 gece buzdolabında bekletin. 50 gr. Őeker, 1 adet limon kabuğu rendesi ve 300 gr. frambuza kaynatın. Tel süzgeçte szn. Dolaptan çıkardığınız parfe ile servis yapın. Bu parfeyi frambuaz dıŐında baŐka meyveler kullanarak da hazırlayabilirsiniz. Parfe dondurma kıvamında olduğu için buzluktan servis sırasında çıkartılmalıdır. EĐer sıcak bir sos ile sunulacaksa hızlı servis edilmelidir.
