



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRENK ÜZÜMLÜ PARFE

10 adet yumurta sarısı
200 gram toz şeker
500 gram krema
200 gram Frenk üzümü
80 gram pudra şekeri
20 gram nişasta

Yumurta sarılarını ve toz şekerini, benmari usulü ısıtarak çırpın. Ardından 500 gram kremayı çırparak karışıma ekleyin.

Bir başka kaptan frenk üzümlü sosu hazırlayın. Bardakları yarısına kadar parfe ile doldurup üzerine bir miktar sos ilave edin. Tekrar parfe kremasından ekleyerek bardakları derin dondurucuya koyun. 45 dakika dinlendirdikten sonra frenk üzümleri ile süsleyip servise hazır hale getirin.

Malzemelerin hepsini birlikte karıştırarak kaynatın ve sos haline getirin.

