



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PARFE

Eyüp Sevinç

3 su bardağı krema
1 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
5 yumurta sarısı
250 gr kayısı
1 su bardağı tozşeker
Tuz

Kremayı vanilya, 1/2 su bardağı şeker ve bir fiske tuzla karıştırın. Hafif ısıtın. Ocaktan alın.

Yumurta, yumurta sarıları, 1/2 su bardağı şekeri ısıtılmış kremaya karıştırın. Karışımın bulunduğu kaseyi buz dolu bir kaba oturtup, 2 dakika hızla çirpin.

Parfeyi kalıba döküp 24 saat buzlukta bekletin.

Kayısıların çekirdeklerini çıkarın. Şekerle karıştırıp kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten alıp, püre haline getirin. Soğumaya bırakın. Püre soğuduktan sonra krema torbasına koyun. Yumurtalı kremayı buzluktan çıkarıp, mikserle krema kıvamı alıncaya kadar çirpin.

Kremanın 1/3'ünü bir kalıba dökün üzerine kayısı püresinden topar sıkın. Üzerine kalan kremanın yarısını yayıp, tekrar kayısı püresi sıkın. Üzerini kalan parfe ile kaplayın. Kalıbın üzerini folyo ile kapatın. Buzdolabında en az 5 saat bekletin. Kalıptan çıkartıp dilediğiniz şekilde servis yapın.

