



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALP PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 yumurta sarısı
- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 3 - 4 adet kuru incir (küçük küpler şeklinde doğranmış)
- 3 - 4 adet kuru kayısı (küçük küpler şeklinde doğranmış)
- 2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı
- 4 adet kedidili bisküvi (öğütülmüş)
- Üzeri için:
  - 1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
- Kalıp:
  - Dr. Oetker Varino Serisi Ayarlanabilir kalp pişirme çerçevesi (12-26 cm)

Kalıbı 20 cm boyutunda ayarlayın ve düz bir servis tepsisine oturtun.

Süt, krema ve yumurta sarısını bir tencereye alın ve çatal ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca limon kabuğu rendesini ilave edip ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

1 su bardağı soğuk sütü ayrı bir çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız pudingi ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Üzerine incir, kayısı, fındık kırığı ve öğütülmüş bisküviyi ekleyip mikserin düşük devirinde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıbın içine döküp yayın. Buzdolabının dondurucu kısmına alın ve donuncaya kadar yaklaşık 4-6 saat bekletin.

Parfeyi dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin. Süre sonunda kalıbı çıkarıp parfenin üzerine böğürtlenli sos dökün. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

