



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA ÜZÜMLÜ PARFE

- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 büyük salkım kara üzüm
- 1 çay bardağı şeker
- 3 adet yumurta beyazı

Üzümler güzel yıkanır, arzuya göre çekirdekleri çıkarılır. Yumurta akı mikserle kar olana dek çırpılır. Kar olmaya başlayınca şeker eklenir. Diğer yanda süt ve krem şanti mikserle 10 dakika kadar çırpılır. Sonra krem şanti ve şekerli yumurta akı birleştirilir. Fazla karıştırmadan üzüm katılır. Şöyle bir karıştırılır. Uzun kek kalıbı folyoyla kaplanır. Karışım dökülür, üzeri folyoyla kapatılır. Buzluğa konur. Donunca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir.