



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERLİ PARFE

Malzemeler:

3/4 litre süt,
6 adet yumurta sarısı,
150 gram pudraŐekeri,
2 dilim çiĐ krema,
2 orba kaŐıĐı süt,
500 gram ufalanmıŐ kestane Őekeri,
8 adet bütün kestane Őekeri,
süt kreması.

HazırlanıŐı:

Önceden buzluĐu boŐaltıp, en soĐuk dereceye getirin.

Kremanın hazırlanıŐı: Sütü kaynatın. Yumurta sarılarını pudraŐekeri ile çırpıp, sıcak sütü ilave ettikten sonra tekrar hafif ateŐe koyun. KoyulaŐıncaya kadar tahta kaŐık ile karıŐtırarak, kaynatın. KaŐıĐa yapıŐmaya baŐladıĐında, kremayı ateŐten indirip, soğuk su dolu bir kaba koyun. stnde zar oluŐmaması için soğuyuncaya kadar karıŐtırmaya devam edin. Süt kremasını 2 kaŐık soğuk süt ile sulandırıp, çırparak krem Őantiyi hazırlayın. Kestane Őekeri tel süzgeçten geçirip, pre kıvamına getirin ve kremaya ilave edin. stne vanilya döküp, soğumaya bırakın. SoĐuyan kremayı, karıŐtırın ve metal bir kalıba dökerek kırıĐılaŐmıŐ buzluğa koyun. Servis yapacağınız zamana kadar kalıptan çıkarmayın. Servis tabağına alıp, 8 adet kestane Őekeri ve krem Őanti ile süsledikten sonra, servis yapın.

[ML® Kestane Őekeri için tıklayın](#)