



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİRAZLI PARFE

8 kişilik  
2 paket krem şanti  
Yarım kg süt  
1 adet yumurta  
10 adet kare bisküvi  
1 su bardağı vişne suyu  
1 paket kiraz jölesi  
1,5 su bardağı sıcak su  
2,5 su bardağı kiraz

Krem şantileri soğuk sütle çırpın. Yumurtanın akını ve sarısını ayrı ayrı çırpıp, önce akını ardından sarısını krem şantiye karıştırın. Bisküvileri un haline getirip, krem şantiye ekleyin. Vişne suyunu ekleyin. Kiraz jölesini bir buçuk su bardağı sıcak suyun içinde eritin. Jöleyi de karışıma ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı 1 litrelik bir kalıba boşaltın. Kirazları ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Kirazların bir kısmını parfenin içine atın. Donması için buzdolabına kaldırın. 10 dakika sonra parfe koyulaşmaya başlayınca kalan kirazları da parfenin içine atın. Parfeyi 2-3 saat buzlukta bekletin. Dilimleyerek servis yapın.