



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİRAZLI PARFE

6 kişilik gerekli malzeme:  
5 yumurta sarısı  
1.5 kahve fincanı tozşeker  
1 su bardağı su  
500 ml krema  
250 gr kiraz  
3 jelatin yaprağı  
3 çorba kaşığı su  
Süslemek için:  
Birkaç taze nane yaprağı  
1 paket bitter çikolata  
1 çorba kaşığı süt  
Birkaç saplı iri kiraz

1. Kirazları yıkayıp saplarını temizleyin, çekirdeklerini çıkarın. Tozşeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın. Kirazları şekerli suya ilave edip 15-20 dakika bekletin.
2. Yumurta sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpın ve kirazlara ilave edip malzemeleri birbirine yedirinceye kadar karıştırın. Jelatini 3 kaşık suda eritip karışıma ekleyin.
3. Kremayı ayrı bir kaptaki kirazlı karışıma azar azar yedirerek ilave edin. Çikolatayı ayrı bir kaptaki süt ile benmari usulü eritip sıcak olarak muhafaza edin.
4. Kalıpları streç folyo ile kaplayıp karışımı paylaşın. Buzlukta bekletin. Servis tabağına ters çevirip çikolata sosu, kiraz ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.