



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ VİŞNELİ PARFE

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

- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 4 yumurta akı
- 1 paket krem şanti
- 1 küçük küçük doğranmış kivi
- 1 küçük kase çekirdekleri çıkarılmış vişne

Çırpma kabına yumurta aklarını koyun ve kar haline gelene kadar mikserle düşük devirde çırpin. Çırpmaya devam ederken, azar azar şekeri ekleyin. Ayrı bir kaptaki krem şantiyi sütle koyulaşana kadar çırpin. Üzerine yumurta aklarını ekleyin. Ardından kivileri ve vişneleri ekleyip karıştırın. Baton bir kalıbı su ile ıslatıp süzdükten sonra içine parfeyi dökün, üzerini düzleştirip buzluga koyun ve donmasını bekleyin. Servisten 10 dakika önce çıkarın. Kalıptan ters çevirip servis tabağına alın. Üzerini kivi dilimleri ile süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

