



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY VIŞNELİ PARFE

MALZEMELER

4 YUMURTA AKI

1 PAKET KREM ŞANTİ

1/2 SU BARDAĞI SÜT

1/2 SU BARDAĞI ŞEKER

150 GR. VIŞNE (TAZE VEYA DONDURULMUŞ)

Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşıana dek çırpalım. Azar azar ve çırpmaya devam ederek şekeri ekleyelim. 1/2 dk. daha çırpalım. Ayrı bir kaptaki krem şantiyi süt ile çırpılarak koyulaştıralım. İçine yumurta aklarını, çekirdeksiz vişneleri ekleyip karıştıralım. Bir kalıbın içini şeffaf folyo ile kaplayalım. İçine parfeyi doldurup buzlukta donana dek bekletelim. Servisten kısa süre önce parfeyi dolaptan alıp ters çevirerek kalıbindan çıkaralım. Üzerindeki folyoyu çıkarıp dilimleyerek servis yapalım.
