



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALIÇE PARFE

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

4 yumurta (akı,sarısı ayrılır)
1 paket labne peyniri (200 gr.)
250 gr. kedi dilimli bisküvi
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı şeker (labne peyniri için)
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao (üzerine elemek için)
Bisküvileri ıslatmak için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı şeker
1/2 limon suyu 1 tatlı kaşığı neskafe

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline dek çırpalım. Bir fiske tuzu ve şekerini azar azar ekleyerek 1 dk. daha çırpalım. Ayrı bir kapta labne peynirini, yumurta sarılarını, vanilyaları ve şekerini yarım dk. çırpalım. Kremayı yumurta aklarına ekleyip karıştıralım.

