



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON SERİNLİĞİ PARFESİ

Oktay Usta

- 2 Paket toz şanti
- 3 Su bardağı süt
- 2 Çorba kaşığı bal
- 1 Tutam taze nane yaprağı
- 2 Çorba kaşığı hindistancevizi
- 2 Adet limon
- 10 Adet bisküvi dilimi
- Üzerine Çilek Sosu için:
- 1 Çay bardağı su
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı kakao
- 1 Çorba kaşığı sıvıyağ

Karıştırma kabına toz şantiyi, sütü koyup mikser ile çırparak köpürtüyoruz. Üzerine ince ince doğranmış nane yapraklarını, iri kırılmış bisküvi parçalarını, limon kabuğu rendesini koyup tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Bir kabın içine doldurup derin dondurucuya kaldırıyoruz. 5-6 saat kadar bekletiyoruz. Ters çevirip kabın içinden çıkartıyoruz. Suyun altına tutarak daha kolay çıkarabilirsiniz. İster bütün ister dilimleyerek servis tabağına alıyoruz. Üzerine kabuklarını rendelediğimiz limonları minik minik doğrayıp bal ile karıştırıp döküyoruz. Onun üzerine soğuk kakao sosundan döküp son olarak hindistan cevizi serpiyoruz. Kakao sosunu hazırlamak için küçük bir tencereye toz şekeri, suyu, kakaoyu koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ocaktan alıp içine sıvıyağ koyup soğutuyoruz. Parfemizin üzerine döküp servis ediyoruz.

Not: Kakao sosunu parfemizi dilimlere böldükten sonra isteğe bağlı olarak dilimlerin üstüne dökebilirsiniz.