



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

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

2 yumurta
3/4 çay bardağı süt
1 paket krem şanti
1/2 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 paket bisküvi
1 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu

Yumurtaların akı ve sarısını ayıralım, yumurta aklarına bir fiske tuz ekleyip mikserin düşük ayarıyla kar haline gelene dek çırpalım. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını şekerle yarım dk. çırpalım. Ayrı bir kaptaki krem şantiyi süt ile çırpılarak koyulaştıralım. İçine yumurta sarılarını, yumurta aklarını, vanilyaları, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek yarım dk. daha çırpalım. Bisküvileri un haline gelen dek dövüp köşeli bir kalıba yarısını yayalım. Üzerine kremayı yayalım. Kremanın üzerine kalan bisküvi ununu serpeyim. Parfeyi buzlukta birkaç saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

