



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

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

2 adet limon
2 paket (400 ml) krema
1/2 su bardağı pudraşekeri
1 paket vanilya
4 paket yulaflı bisküvi
Üzeri için:
Limon dilimleri
Toz antepfıstığı

Limonların kabuğunu rendeleyin. 1 tanesinin suyunu sıkın. Kalan limonun dış kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küp şeklinde doğrayın. Limon suyu, limon kabuğu rendesi, küp limon ve vanilyayı karıştırın. Krema ve pudraşekeri bir kaba alıp kıvam alana kadar çırpın. Bisküvileri elinizle küçük parçalara böldükten sonra kremaya ekleyip karıştırın. Orta boy delikli bir kek kalıbının içine streç film yerleştirin. Kremalı karışımla, limonlu karışımı birleştirip harmanladıktan sonra kalıbın içine dökün. Üzerini de streç filmle kapattıktan sonra en az 1 gece dondurucuda bekletin. Çıkardıktan sonra dilimleyip, limon dilimleri ve toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Not: Tarifte istediğiniz bisküvi çeşitlerini kullanabilirsiniz. Servisten 5-10 dakika önce buzluktan çıkarırsanız daha rahat dilimleyebilirsiniz.

