



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

- 1 kutu krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 yumurta
- 2 adet limon
- 1 vanilya
- 1 paket burçak bisküvi

Öncelikle süt ile krem şantiyi çırpın ve hazırlanan sosu buz dolabına dinlendirmeye alın.

2 yumurtanın beyaz ve sarısını ayırın.

Yumurtanın akını 1 su bardağı şeker ve vanilya ile çırpın.

Ardından limonların suyunu sıkın ve kabuğunu rendeleyip hem suyunu hem kabuklarını yumurta sarısı ile çırpın.

Krem şantiyi buz dolabından çıkarın, yumurta aklarını ve sarılarını krem şantiye ilave edip çırpmaya devam edin.

Bisküviyi mutfak robotundan geçirin.

Borcama bisküvilerin yarısını koyun ve eşit seklide yayın.

Krem şantili karışımı bisküvilerin üzerine dökün.

Kalan bisküvileri de üzerine serpin ve derin dondurucu da 3- 4 saat dondurun.

Servis yaparken rahat kesilmesi için 10 dakika tezgahda bekletebilirsiniz.

Üzerini istediğiniz meyve ya da hindistancevizi gibi malzemelerle süsleyebilirsiniz.

