



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

5 adet yumurta
300 ml (1,5 su bardağı) krema
Bir buçuk su bardağı pudra şekeri
3 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
Bir tutam tuz

Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Oda sıcaklığındaki yumurta aklarını cam bir kasede bir tutam tuzla birlikte, katı bir köpük olana dek mikserle çırpın. Diğer tarafta yumurta sarılarını krema, pudra şekeri, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğu ile çırpın. Köpük halindeki yumurta aklarını diğer karışıma ekleyip karıştırın. Kare bir kalıba karışımı yayın. Bir gece buzlukta bekletin. Dilimleyip frenk üzümü ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022