



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

25 ml krema
1 yumurta sarısı
30 gram süzme yoğurt
1 limonun kabuğu
5 gram toz şeker
5 gram yaprak jelatin

İlk olarak Kremayı mikserle iyice çırpın. Yumurta sarısını kremaya ekleyip çırpmaya devam edin. Süzme yoğurdu, limon kabuğu rendeleyip ve şekeri ilave edin. Suda beklettiğiniz yaprak jelatinleri de ekleyerek karıştırın. Parfe harcını streç film serdiğiniz kek kalıbına alın. Derin dondurucuda bekletin ve 4-5 saat sonra kalıptan çıkarın. Yanında çilek ve kırmızı meyvelerle birlikte servis edebilirsiniz.

