



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 3 adet limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
- 4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
- 1 su bardağı toz şeker
- 6 adet kepekli ya da yulafli bisküvi

Krem şantiyi süt ile koyulaşana kadar çırpın ve sertleşmesi için buzdolabında bekletin. Yumurtaların sarılarını toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve limonun suyu ile birlikte çırpın. Krem şantiyi bu karışıma ilave edin mikserle 2 dakika daha karıştırın. Derin bir kasede yumurta aklarını bembeyaz bir kar görüntüsü elde edene kadar çırpın. Bu karışımı da krem şantili karışıma yavaşça ilave ederek çatal yardımıyla karıştırın. Toz haline getirdiğiniz bisküvileri de katıktan sonra karışımı streç film serdiğiniz kalıbınıza dökün. Aralarda boşluk kalmaması için parfeyi spatula ile düzeltin. Derin dondurucuda en az 6 saat beklettikten sonra ters çevirerek kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın. Dilerseniz üzerine çikolatalı sos gezdirerek süsleyebilirsiniz.