



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PARFE

3 adet yumurta,
1 su bardağı tozşeker,
1 paket krem şanti,
1 su bardağı süt,
2 adet limon,
1 paket kare bisküvi

Yumurtaı şekerle kar haline gelinceye kadar çırpın. Toz krem şantiye süt ilave ederek mikserle karıştırın. Limonların kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Bisküvileri ezin. Yumurta akı, krem şanti, bisküvi, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu karıştırın. Parfeyi streç filme yerleştirdikten sonra kalıba dökün. Buzlukta dondurup çıkardıktan hemen sonra servis yapın.
