LİMONLU PARFE

1 su bardağı toz şeker,
1 çorba kaşığı nişasta,
2 çorba kaşığı pirinç unu,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu,
4 su bardağı süt,
4 adet limonun suyu,
1 tatlı kaşığı hindistancevizi,
100 gram kıyılmış badem,
1 paket krem şanti,
2 paket kakaolu bisküvi

Toz şeker, nişasta, pirinç unu, limon kabuğu ve sütü tencereye koyun. Orta ateşte karıştırarak kaynatın. Karışım muhallebi kıvamına gelince tencereyi ocaktan alın. Limon suyun ilave edin. Bademleri sıcak soda bekletip, kabuklarını soyun. Kızgın tavada karıştırarak kavurun. İnce ince kıyın. Hindistancevizi ile birlikte bademleri de tenceye alın.
Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğutun. Daha sonra, limonlu kremayla iyice karıştırın. Kakaolu bisküviyi havanda dövün ya da robotta çekin.
Bir kup bardağına sırasıyla limonlu krema, ufalanmış bisküvi, tekrar krema ve bisküvi, son olarak da kremayı koyun. Dilerseniz dövülmüş badem ya da pasta şekerlemesiyle süsleyip birkaç saat buzdolabında bekletin. İyice soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17583 • adı:Limonlu Parfe • gönderen:Işık Ercan • indirme tarihi:22.04.2025 - 13:07