



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

Emine Beder

3 yumurta akı
2 yumurta
1/2 su bardağı şeker
2 limon kabuğu rendesi (ince rendelenmiş)
3 limon suyu
1,5 çay bardağı süt
1,5 paket krem şanti
2 paket vanilya

Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşıncaya dek çırpalım azar azar şekeri ilave ederek birlikte 1 dk. çırpalım. Ayrı bir kaptaki krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. içine yumurta aklarını, vanilyaları, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek karıştıralım. Bir kalıba parfeyi boşaltalım. Buzlukta donana dek bekletelim. Servisten kısa süre önce dolaptan çıkarıp dilimleyerek veya yuvarlak kalıp yardımı ile keserek çıkaralım. Üzerini süsleyip servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024