



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

1 kahve fincanı limon suyu
6 adet kesme şeker
3 adet yumurtanın akı
7 çorba kaşığı tozşeker
8 çorba kaşığı pudraşekeri
300 gram krema
6 adet rendelenmiş limon kabuğu

Kesme şekerleri bir kaba alın. Üzerine 1 kahve fincanı limon suyunu ilave edin. Şekerleri limon suyunun içinde eritin. Bir tencereye 3 adet yumurtanın akını ve 7 çorba kaşığı şekeri koyun. Kısık ateşin üzerinde yumurta akları iyice kabarıp, bembeyaz bir hal alana dek telle, durmadan çırpın. Katılaştıktan sonra ateşin üzerinden alarak, soğutun. 300 gram kremayı ve 8 çorba kaşığı pudraşekeri ayrı bir kaba alın. Boza gibi koyulaşana dek çırpın. Koyulaştığı an çırpımayı bırakın. Çırpıma devam ederseniz krema bozulur. Soğuttuğunuz yumurta aklarının üzerine kremayı ilave edin. Tahta bir spatül ile özleşene dek iyice karıştırın. Şekerli limon suyunu ekleyin. Parfeyi dolduracağınız kalıbın içine rendelenmiş limon kabuğunu serpin. Parfeyi kalıbın içine doldurun. Buzlukta yaklaşık 3 saat bekletin. Buzluktan çıkarır çıkarmaz önceden soğutulmuş servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.