



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

- 4 adet yumurta
- 1 su br şeker
- 1.5 su br süt
- 1 paket krem şanti
- 1 adet limon
- 1 paket pötibör bisküvi

Yumurthanın sarısı ve akları ayrı kaplara alınır. Sarıların içine şeker konup mikserle çırpılır. Diğer kaptaki yumurta akları kar haline gelene kadar mikserle çırpılır. Ayrı bir kapta kremşantiler 1,5 br.süt ile hazırlanır bu karışıma 1 limon kabuğu rendesi ve suyu eklenir.sonra yumurta sarısı ve şekerli karışımla kremşantili karışım tek bir kaba alınıp karıştırılır. Yumurta aklarını bu karışıma fazla bastırmadan ve ezmeden yavaş yavaş eklenir. Daha sonra 1 paket pötibör bisküvi un haline getirilir yarısı servis kabına serpilir üzerine hazırladığımız limonlu parfe dökülür bisküilerin diğer yarısı da parfenin üzerine serpilir.dondurucuya konup soğuması beklenir.