



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PARFE

Oktay Usta

- 1 Paket sade petibör bisküvi
- 125 gr Margarin
- 1 Adet limon
- 1 Paket toz şanti
- 1,5 Su bardağı süt
- 2 Adet yumurta beyazı
- Yarım su bardağı toz şeker
- Üzerine Çilek Sosu:
- 1 Kase çilek
- 2 Çorba kaşığı pudra şekeri

Bisküvileri toz haline getiriyoruz. Üzerine limon kabuğu rendeliyoruz. Margarini eritip bisküvilerin üzerine döküyoruz. Margarinle harcı yediyoruz. Parfemize uygun kalıbımızın altına naylon veya streç film seriyoruz. Harcımızı yayıp iyi bir şekilde sıkıştırıyoruz. Parfe harcı: karıştırma kabına şantiyi ve sütü koyup köpürtüyoruz. Diğer bir kaptaki yumurta beyazının üzerine bir fiske tuz koyup çırpıyoruz, köpürtüyoruz ve toz şekeri yediyoruz. Kıvamı koyulaşmış şeker eriyince işlemi tamamlıyoruz. Bunun üzerine şantiyi ve limon suyunu ilave edip karıştırıyoruz, kalıbımıza dolduruyoruz. Bir gece derin dondurucuda bekletiyoruz. Servis tabağına ters çeviriyoruz üzerine çilek ve pudra şekerini parçalayıcıda püre yapıp parfemizin üzerine döküyoruz.