



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PARFE

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kepekli bisküvi
- 1 çorba kaşığı limon tuzu
- 1 çay bardağı su
- 1 adet limon
- 1 adet elma
- 1 adet muz
- 1 su bardağı kıyılmış badem

1 poşet krem şantiyi, 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. 1 paket kepekli bisküviyi ufalayın. 1 çorba kaşığı limon tuzunu, 1 çay bardağı suda eritin. 1 adet limonu rendeleyin. Suyu birlikte karışıma ilave edin. Muz ve elmanın kabuklarını soyup, küçük küçük dilimleyin. Hepsini beraber karıştırın. Yuvarlak bir kaseye naylon torba yayın. Sütü hafifçe ıslatın. Karışımı içine dökün. Naylonun kenarlarını kapatın. Parfeyi bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, servis tabağına ters çevirin. Üzerine bademleri serpiştirerek, servis yapın.
