



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PARFE (YUMURTASIZ)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

3 adet limon  
1 su bardağı şeker  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt  
1 paket limonlu jöle

İlk önce 1 bardak soğuk sütle krem şantiyi mikser yardımı ile koyu kıvamda çırpılarak hazırlayınız.

Hazırladığınız krem şantiyi buzdolabına koyunuz.

Küçük çelik tencerede 1 paket limonlu jöleyi tarifine uygun hazırlayınız. Hazırladığınız jölenizi kabında soğumaya bırakınız.

Limonları yıkayarak dış kabuklarını rendenizin küçük tarafı ile rendeleyiniz.

Rendelenmiş limonlarınızı ikiye bölerek suyunu sıkınız. Limon suyu ve limon rendelerinize 1 su bardağı şekeri ilave ederek şekerler eriyinceye kadar biraz karıştırınız.

Soğuyan jölenizi ve limon karışımınızı büyük bir kaseye alınız, krem şantiyi de ilave etmek suretiyle mikser yardımı ile iyice köpürterek çırpınız.

Hazırladığınız karışımı tek tek kalıplara dökebileceğiniz gibi kare en büyük boy borcam tepsiye de dökebilirsiniz.

Karışımı tepsiye dökdükten sonra üzerini düzelterek streç film ile kapatınız.

Buzdolabında en az 7-8 saat bekletiniz.

Donmuş parfenizi dilimleyerek dilerseviz dondurma çeşitleri ile servis yapınız.