



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU TURUNÇ PARFE

Parfe için:

4 çorba kaşığı turunç reçeli
1 çorba kaşığı toz şeker
6 adet çift kavrulmuş fıstıklı lokum
2 adet yumurta sarısı
100 ml krema (1 kutu 200 ml)

Turunç sos için:

2 çorba kaşığı turunç reçeli
Yarım çay bardağı krema
1 çorba kaşığı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker

Öncelikle parfe için turuncu çok ince dilimleyin ve toz şekerle birlikte bir tavada karamelize haline gelene kadar kavurun. Hafif sulanınca bir kenara alın. Doğranmış lokumu ilave edin. Yumurta ve kremayı ayrı ayrı kaplarda çırpıcı ile kabarana kadar çırpın. Daha sonra yumurtanın içine çırpılmış kremayı katın. Karamelize edilmiş lokumlu karışımı ekleyin ve şöyle bir karıştırdıktan sonra kolay çıkması için küçük silikon tart kalıplarına paylaşın.

Donması için derin dondurucuda en az 3-4 saat bekletin. Sos için kıyılmış turuncu bir tavaya alın ve içine kremayı katın. Süt ekledikten sonra kısık ateşte sık sık karıştırarak turunç yarı yarıya yumuşayana kadar kaynatın (koyu bir kıvam olursa biraz daha süt ekleyin). En son toz şeker ilave edin ve tavayı ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Dondurulmuş parfe ile birlikte veya parfenin üzerine gezdirip servis yapın.

