



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI PARFE

Emine Beder

2,5 su bardağı mandalina suyu (taze sıkılmış mandalina suyu)

3 çorba kaşığı mısır nişastası

1/2 su bardağı şeker

Muhallebisi için;

2,5 su bardağı süt

1/2 su bardağı şeker

2 çorba kaşığı un

1/2 paket krem şanti

2 paket vanilya

Tencereye sütü, şekerini, unu alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp iyice soğutalım. Sonra içine vanilyaları ve toz krem şantiyi ilave ederek mikserle bir dakika çırpalım. Kremayı ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltıp yayalım. Mandalinalı pelte için tencereye mandalina suyunu, şekerini ve nişastayı alıp iyice karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Pelteyi ateşten alıp almadık kremanın üzerine boşaltalım. Üzerini arzu ettiğimiz şekilde süsleyip buzdolabında birkaç saat soğutarak dilimleyip servis yapalım.