



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PARFE

- 4 adet kestane mantarı
- 4 adet taze mantar (dilimlenmiş)
- 1 adet çubuk vanilya
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet yıldız anason
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 3 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı margarin
- Taze nane

Krema hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp pişirin. Mantarlar iyice piştikten sonra karışımı süzün. Mantarları blendırdan geçirin. Kremayı yoğun bir kıvam alana kadar çırpın. Mantarları krema ile karıştırın. Önceden yağlanmış kalıplara karışımı paylaşın. Buzlukta dondurun. Süzdüğünüz sosu servis tabağına yayın. Mantarlı parfeyi sosun üzerine yerleştirin. Nane yaprağı ile süsleyip, servis yapın.

