



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## MEYVELİ PARFE

300 mililitre krema  
200 gram labne  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
20 adet pötibör bisküvi  
20 adet çilek  
30 adet ahududu

Pötibör bisküvileri un haline gelmeyecek şekilde parçalayın.  
Çilekleri yıkayıp dilimleyin, ahududuları da yıkayıp ortadan ikiye ayırın.  
Krema, pudra şekeri ve labneyi koyu bir kıvam alana kadar iyice çırpın.  
Bisküvi parçalarını, çilekleri ve ahududuları içine ekleyip spatulayla alttan üste söndürmeden karıştırın.  
Baton kek kalıbının tabanına kenarları sarkacak şekilde streç film serin.  
Parfe karışımını kalıba döküp streç filmle üzerini kapatın.  
3-4 saat buzlukta dondurduğunuz parfeyi servis etmeden önce birkaç dakika dışarıda bekletip yumuşatın.  
Streçi üzerinden alıp dilimleyerek servis edin. Arzu ederseniz üzerine dövülmüş Antep fıstığı serpebilir ya da çikolata sosu gezdirebilirsiniz.

