



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PARFE

Malzemeler

- 4 yumurta akı
- Yarım su bardağı süt
- 1 paket krem şanti
- Yarım su bardağı şeker
- 1 paket petit beure bisküvi
- 100 gr. vişne (taze veya dondurulmuş) ya da kiraz
- 100 gr. üzüm
- 100 gr. mürdüm eriği veya muz

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarıyla kar haline gelene dek çırpalım. Yumurta aklarına azar azar şeker ekleyerek bir kaç dakika daha çırpalım. Ayrı bir kaptaki krem şantiye süt ekleyip çırparak koyulaştıralım. Krem şantiye yumurta aklarını ve çekirdekleri çıkarılmış vişneleri, yarıdan kesilmiş meyveleri kırılmış bisküvileri ekleyip karıştıralım. Bir kalıbın içini şeffaf folyo ile kaplayarak içine parfe harcını dolduralım. Parfe donana dek kalıbı buzlukta bekletelim. Daha sonra kalıbı buzluktan çıkarıp ters çevirerek parfeyi kalıptan çıkartalım. Üzerindeki folyoyu da çıkardıktan sonra parfeyi dilimleyerek servis yapalım.
