



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PARFE

2 adet şeftali
1 su bardağı dondurulmuş vişne
0.5 su bardağı limon suyu
1 paket labne paket peynir
1 adet muz
2 yemek kaşığı sıvı sana
10 adet kayısı
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı bal
1 paket krem şanti

Kabuklarını soyduğumuz muzları, kayısıları ve şeftalileri küpler halinde doğrayın. Bir kase içerisine su ve ½ limonun suyunu koyup, doğranmış muzları, kararmamaları için hazırladığımız limonlu suda bekletin. Derin bir kasede toz krem şanti, süt ve labne peyniri karıştırın. Servis yapacağımız cam bir kabın içine sunu süzdüğümüz doğranmış muzları, kayısıları şeftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çırpıtığımız krem şantinin yarısını meyvelerin üzerine döküp, kaşığın sırtı ile kremasını düzeltin. Ara kartın üstüne, kabın kenarlarından gözükecek biçimde doldurulmuş vişneleri dizin. Vişnelerin üzerine kalan labne ile çırpıtığımız krem şantiyi koyup, kaşığın sırtı ile düzeltin. En üste çekilmiş şam fıstıklarının yarısını döküp, buzlukta en az 2 saat dondurun. Parfeyi buzdolabında dondurup, servis tabağına ters çevirip, çıkarın. Sosu için: Küçük bir tavada sıvı Sana, bal ve kalan çekilmiş şam fıstıkları 5 dakika kadar kavurun önceden yalpanmış bir tepsiye döküp, soğutun. Kalıp halinde dondurduğumuz ballı fıstıkları hafifçe tepsiyi alttan ısıtarak çıkarıp, bütün halde kesme tahtasının üzerine koyup, bir bıçak ile ince ince kıyın. Meyveli parfenin zerini kıyılmış ballı fıstıklarla süsleyip, soğuk olarak servis edin. Meyveli parfeyi arzuya göre tek veya porsiyonluk kaplarda hazırlayıp servis edebilirsiniz.