



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI PARFE

6 yaprak jelatin
50 ml sıcak su
2 adet nar
½ adet narın taneleri
150 ml krema
200 ml süt
150 g toz şeker (8 çorba kaşığı)
Carte d'Or Kaymaklı ve Vanilyalı Dondurma

Jelatinleri ılık suya batırıp sıkın. 50 ml sıcak suda eritip soğumaya bırakın. 2 adet narı sıkarak, suyunu çıkartın. ½ adet narın tanelerini ayıklayın. Kremayı, süt ile çırpın. Toz şeker de ekleyerek çırpmaya devam edin. Sırasıyla nar suyu, soğuyan jelatinler ve nar tanelerini ekleyip porsiyonluk veya bütün bir kaba dökün. Derin dondurucuda en az 2 saat dondurun ve servis yapmadan önce dondurucudan çıkarıp, oda ısısına getirin. Carte d'Or Vanilyalı, Kaymaklı Dondurma ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın. İsteğe göre üzerini sos ile de süsleyebilirsiniz.