



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARFE

2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
1/2 paket petibör bisküvi
1 adet limon kabuğu
15 adet çilek
10 adet frambuaz
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1/2 çay bardağı file fıstık
Üzeri için:
1 adet çilek

Parfe tarifine dolaptan çıkardığınız soğuk sütü ve krem şantiyi derin bir kaseye alarak başlayın.

Sütle, şantiyi kıvam alana kadar yüksek güçte çirpin.

Ardından petibör bisküvileri kaseyin içine iri parçalar haline kırın.

Orta büyüklükte doğranmış çilekleri ve dondurulmuş frambuazları da aynı kaba ilave edin.

Dövülmüş fındık, limon kabuğu rendesi ve damla çikolatayı da ekledikten sonra, son olarak file fıstıkları da kaba aktarın ve tüm karışımı nazikçe harmanlayın.

Parfenin şeklini almasını istediğiniz kabin içini streç film ile kaplayın.

Daha sonra hazırladığınız parfe karışımını kaba aktarın. Büyük bir kapınız yoksa aynı işlemi küçük kaselere paylaştırarak da gerçekleştirebilirsiniz.

Üzerlerini de streç filmle kapladığınız tatlıyı, derin dondurucuda 3 saat kadar dondurun.

Hazırladığınız parfeyi buzluktan çıkarın ve 3 dakika oda ısısında belettikten sonra servis tabağına ters çevirerek yerleştirin.

Üzerini çilek dilimleri, frambuaz ya da çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.

