



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFE

Parfe veya parfait, 1894 yılında yapılmaya başlanan, dondurulmuş tatlı türüdür. Fransızca mükemmel anlamına gelir.

Yumurta sarısı, yumurta akı, şeker, tat verici maddeler-kahve, kakao, tarçın gibi maddelerden yapılır.

Hazırlanışı

Krema ve yumurta akı ayrı ayrı kaplarda kabarcıncaya kadar çırpılır.

Yumurta sarısı ve şeker önce sıcak su havuzu üzerinde; sonra havuzun dışında soğuk çırpılır.

İyice çırpılarak kabartılmış yumurta akı, dikkatli bir şekilde yumurta sarısı+şeker karışımına eklenir ve yedirilir.

Temiz, uygun görülen kalıplara doldurulur ve derin dondurucuda dondurulur.

Parfe kaplardan kolay çıkması için kalıplar kısa bir süre ılık suyun içinde tutulur. Sonra kalıplar ters çevrilir ve Parfe çıkartılır.

Çeşitleri:

Limonlu parfe: Limonlu jöle, krem şanti, limon, süt, limon kabuğu rendesi ile hazırlanır.

Çikolatalı parfe: Yumurta, su, badem krokan, kakao, bitter çikolata ve toz şeker ile hazırlanır.

Pasta parfe: İçerisinde bisküvi, yumurta, süt, krem şanti, şeker, kakao, neskafe, bitter çikolata ve Şam fıstığı vardır.

Neskafeli parfe: Neskafe, şeker, krem şanti, süt ve yumurta ile hazırlanır.

