



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ PARFE

Ceren Küçükbarâ Baykan

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 kutu PINAR LABNE
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
1 poşet (200 gr) kremşanti
1 çay bardağı antepfıstığı içi
Bitter çikolata (yaklaşık 80 gr isteğe göre arttırılabilir)
3 yemek kaşığı krema ya da kaymak

1 su bardağı sütü 1 poşet krem şantiyle çırpıp, buzdolabında soğutun. yumurtaları ve şekerini 10-15 dakika mikserle çırpın ve üzerine 1 kutu PINAR LABNE'yi, vanilyayı ekleyerek çırpıma devam edin. Pürüzsüz bir karışım elde edilince soğuttuğunuz krem şantiyi de karışıma ekleyin. Hazırlanan karışımı bir cam kap ya da isteğe göre bir kalıp içine koyup dondurucuda 1 gün ya da en az 5-7 saat bekletin.

Üzerine:

Küçük parçalara bölünmüş çikolata ve kremayı benmari usulü hazırlayın (İsteğe göre antepfıstığı içini çikolata sosunun içine koyun veya servis sırasında parfe üzerine dökün). Kalıptan çıkarılıp, dilimlenmiş PINAR LABNELİ parfe üzerine döküp servis edin.