



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL VE İNCİR ŞEKERLEMELİ PARFE

- 1 su bardağı portakal ve incir şekerlemesi
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 limonun rendesi
- 1 su bardağı süt
- 4 yumurta akı
- 1 krem şanti
- 4 çorba kaşığı kakao
- 10 yemek kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı mısır nişastası

Yumurta akları ve şekeri mikserle çırpıp, kar haline getirin. Diğer bir kapta toz krem şantiye soğuk sütü azar azar ilave edip, mikserle krema haline getirin. Buna çırpılmış yumurta akları, limon rendesi ve şekerlemeleri ilave edip, tahta bir kaşıkla karıştırın. Bir kaseenin içini ince bir naylonla döşeyin ve içine bu karışımı boşaltıp, buzlukta dondurun. Çikolata sosu için hazırladığınız tüm malzemeyi muhallebi kıvamına gelene dek ateşte pişirin. Kalıptan çıkarttığınız parfeyi dilimleyin ve üzerine sıcak çikolatalı sos döküp, servis yapın.