



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PARFE

<https://www.acunn.com>

1 tane portakal(suyu ve kabuk rendesi)
2 çay bardağı toz şeker
3 yumurta
2 poşet (1 kutunun içindeki 2 poşet) krem şanti
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı kırılmış ceviz
Üzeri için :
Çikolata sos

2 poşet toz krem şantiyi, sütle iyice çırıp dolaba koyuyoruz (ben buzluğa koydum, yumurtayla şekeri çırpana kadar)
Yumurta (iki yumurtada olur, kullandığım yumurtalar küçüktü)ve şekeri de iyice çırpıyoruz. (köpük köpük olana kadar)
Portakalı, kabuğunu iyice yıkayıp suyunu sıkıyoruz, (limondan birazcık büyüktü portakal) kabuğunu da rendeliyoruz.
Dondurucuya koyduğumuz krem şantiyi çıkartıp, çırpılan şekerli yumurtayı, ceviz, damla çikolatayı, portakal suyu ve kabuğu, yani bütün malzemeyi krem şantinin üzerine dökerek kaşıkla karıştırıyoruz. (tamamen karıştırmalıyız bu aşamada)
Buzdolabı poşetini yan ve alt tarafından keserek açıyoruz.
Açtığımız poşeti, parfeyi dökeceğimiz kalıbın içine yerleştiriyoruz.
Karışımı kalıba döküp, üzerini kaşıkla düzelterek, tekrar dondurucuya koyup donduruyoruz.
4-5 saat buzlukta donmalı. (akşamdan hazırlayıp sabaha kadar da dondurabiliriz)
Çikolata sosu küçük bir tencereye koyarak 1 çay bardağı sütü üzerine döküp iyice karıştırıyoruz.
Ocağı yakıp kaynayana kadar karıştırarak pişiriyoruz.
Arada karıştırarak soğumasını sağlıyoruz.
Donan parfeyi dondurucudan çıkartıp, düz bir tabağa ters döndürerek üzerindeki buzdolabı poşetini çıkarıyoruz.
Üstüne, çikolata sos veya benmari usulüyle eritilen çikolata dökerek yani gönlünüzce süsleyip dilimleyerek servis ediyoruz.

Not: Fransızca mükemmel anlamına gelen parfe, 1894 yılında yapılmaya başlandı. Fransa'da, parfait şeker, yumurta ve krema çırpılarak yapılmış dondurulmuş tatlı anlamına gelir.



© lezzetler.com tarif no:161043 • adi:Portakallı Parfe • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.03.2025 - 13:12