



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ VE MEYVELİ PARFE

400 ml Pakmaya ŞefKrema  
200 g labne peyniri (tercihen tuzsuz)  
1 Türk kahvesi fincanı Pakmaya Pudra Şekeri (50 g)  
1 paket pötibör bisküvi (175 g)  
50 g ceviz içi (yarım su bardağı)  
1 avuç taze yaban mersini (kurutulmuşu da olur)  
15 adet ahududu  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
4-5 adet çilek  
Karamel Pudingli ve Çikolatalı Sos için:  
1 paket Pakmaya Karamelli Puding  
2,5 su bardağı süt  
100 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata (1 paket)

Pakmaya ŞefKrema'yı, labne peynirini ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni çukur bir kaseye alın. Yoğun bir krema kıvamına gelene dek mikserle iyice çirpin.

İrice kırılmış pötibör bisküvisini, ikiye veya üçe doğranmış çilekleri, iri çekilmiş ceviz içini, rendelenmiş limon kabuğunu, ikiye kesilmiş ahududuları ve yaban mersini meyvelerini ekleyin.

Spatula ile hafifçe karıştırın.

Parfeyi içi streçle kaplı küçük kalıpların içine dökün. Üzerini spatula ile düzeltin ve buzluğa aktarın. Birkaç saat kadar donması için buzlukta bekletin.

Parfeyi sunmadan önce Pakmaya Karamelli Puding'i, sütü ve Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı kısık ateşte sos kıvamına gelene dek pişirin.

Parfeyi kasesinden ters çevirerek servis tabağına aktarın. Üzerine hazırladığınız ılık veya soğuyan sosu dökün ve hemen servis yapın.

Not: Çilekli parfeyi taze çilek, çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

