



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHLEPLİ PARFE

Malzeme:

200 ml krema

1 tatlı kaşığı toz şeker

10 gram süt

2 yaprak jelatin

Sosu İçin :

20 gram kuru üzüm

5 gram Bizim Mutfak Mısır Nişastası

5 gram toz şeker

krema için :

30 gram krema

5 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Bir sos tenceresinde süt ve tozşekeri kaynatın. Jelatinleri 5 dakika soğuk suda bekletip daha sonra 1 çay bardağı kaynar suyun içinde eritin. Ocakta kaynayan karışımın içine toz sahlep ve jelatini ekleyerek karıştırmaya devam edin. Derin bir kapta kremayı kabarana kadar çırpıp karışıma ilave edin. Hazırladığınız karışımı parfe kalıbına aktarın. Dondurucuda soğumaya bırakın. Üzümlü sos için bira, tozşeker ve mısır nişastasını bir sos tenceresinde kaynatın. Kaynayan karışımın içine üzümleri ekleyip soğumaya bırakın. Biralı krema köpüğü için krema ve pudraşekeri sertleşene kadar iyice karıştırın. Sertleşen karışımın içine birayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Dondurucudan çıkardığınız parfenin üzerine biralı krema köpüğü ve yanına üzümlü sos ekleyerek servis yapın.