



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI PARFE

3 adet yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kuru meyve
3-4 adet kakaolu bisküvi

Üzerine:

1,5 çay bardağı tozşeker
4 çay bardağı süt
1 çay bardağı kakao
1,5 çorba kaşığı mısır nişastası
2 parça damla sakızı
Süslemek için:
Vişne veya kiraz

Önce yumurta ve şekeri köpürene dek çırpın. Ayrı bir yerde krem şantiyi soğuk süt ile çırpın ve yumurtalı şeker karışımına ilave edin. Hepsini birbirine yedirerek karıştırın. Daha sonra içine kuru meyveleri ve elle kırılmış bisküvileri ekleyin. 1-2 kez karıştırın. Bu karışımı 26 cm çapındaki tepsiye dökün ve buzlukta dondurun. Bu arada üzeri için tencereye şeker, süt, kakao, nişasta ve ezilmiş damla sakızını koyun. Koyulaşana dek karıştırın. Daha sonra bir-iki taşım kaynatıp, ılınmaya bırakın. Hafif ılınınca, buzlukta donan parfenin üzerine yayın. Tekrar buzlukta koyun. Servis zamanı buzluktan alın ve 2 dakika bekletin. Dilimleyip, vişne ya da kirazla süsleyerek servis yapın.

Not: Parfeyi servis yapacağınız zaman buzluktan çıkarın. Diğer zamanlarda buzlukta muhafaza edin.

