



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARAY PARFESİ

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
125 gr (1/2 su bardağı) şeker  
1/2 su bardağı su  
4 yumurtanın sarısı  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı  
300 gr (1+1/4 su bardağı) krema (iyice çırpılmış)

şekeri ve tereyağı orta boy bir tencereye koyup, yağı ağır ateşte, sürekli karıştırarak eritiniz. Ateşi yükseltip, karışımı bir dakika kaynatınız.

Suyu katıp, sürekli karıştırarak karışımı 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Bu arada, ateşe dayanıklı büyük bir cam kasede yumurta sarılarını bir atal ya da yumurta teliyle iyice çırpınız. Vanilya esansını katıp, tenceredeki ılınmış şeker - tereyağı karışımını azar azar dökerek, bütün malzeme karışana kadar çırpmaya devam ediniz.

Kaseyi yarıya kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştirip, tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Kasedeki karışımı 5-8 dakika, hafif ve kabarık olana kadar, sürekli çırparak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkararak, bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Karışım tamamen soğuyunca, kremayı ekleyip karıştırınız. Kremalı karışımı yaklaşık 3,5 su bardağı su alan bir kalıba döküp, üstünü alüminyum kağıtla rtnz. Kalıbı buzdolabınızın buzluğuna kaldırıp, en az 4 saat soğutunuz.

Kalıbı buzdolabından çıkarıp, dibini sıcak suya sokup çıkarınız. İ kenarlarında çepeçevre bir bıçak gezdirerek, tatlıyı gevşetiniz. Kalıbın üstüne soğutulmuş bir servis tabağı yerleştirip, kalıbı tersyüz ediniz. (Parfe kalıba kolaylıkla çıkacaktır.) Parfenizi servis ediniz.

Not: nl bir Fransız tatlısı olan saray parfesini kolayca hazırlayıp, yaz akşamları yemeklerden sonra servis edebilirsiniz.