



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ PARFE (FRANSA)

MALZEMELER

3 adet yumurta
1 su bardağı toz seker
2 su bardağı krema
3 yumurta sarisi
1 paket vanilya
4 adet seftali
1 çay bardağı pudra sekeri
50 gr. badem
Bögürtlen sosu için:
150 gr. bögürtlen,
1 çorba kasığı pudra sekeri,
1 çay kasığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları ve yumurta sarılarını, sekeri, vanilyayı ve bir tutam tuzu benmaride kremamsi bir kıvam alıncaya kadar çirpin. Karisimi atesten alıp, soguyuncaya kadar çirpmaya devam edin. Sogudugunda buzdolabından çıkardığınız kremanını önce 1/3'ünü ekleyip karistirin. Daha sonra kalan kremayı alt üst ederek karistirin. Hazırladığınız kremayı dikdörtgen bir kalıba koyup, buzdolabında bir gece bekletin. Seftalileri ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Çukur kısımları alta gelecek şekilde yayvan bir tencereye dizip, üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Üzerlerine pudra sekeri serpip kaynatın. Su kaynamaya başladığında 3 dakika bekleyip, atesten alın. Seftalileri süzün, yumuşayan kabuklarını soyup, sogumaya bırakın. Bögürtlen sosunu hazırlamak için, bögürtlen, pudra sekeri ve limon suyunu blendirda karistirin. Buzlukta sogutulmuş tabaklara hazırladığınız bögürtlen sosundan koyun. Üzerine parfeden istediğiniz şekilde parçalar çıkarıp yerlestin. Yanına 2 yarım seftali koyup, kıyılmış badem serpererek servis yapın