



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ PARFE

1 küçük paket bebe bisküvisi
Yarım paket margarin
1,5 su bardağı soğuk süt
2 poşet toz krem şanti
2 adet orta boy şeftali
2 adet yumurta

Şeftaliler soyulur, küçük doğranır, suyunun akması için bir süzgece çıkarılır. Bisküviler blenderden geçirilerek un haline getirilir. Margarin eritilir, soğumaya bırakılır. Süt ve krem şanti mikserle köpürtülür. Yumurtalar bir kapta çırpılır. Hazırlana tüm malzeme bir araya getirilir ve karıştırılır. Daha sonra streç film kaplanmış uzun kek kalıbına yerleştirilir. Buzluğa konur, tercihen 1 gece bekletilir. Ertesi günü streçten çıkarılır, dilimleyerek servise sunulur.