



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ PARFEM

Aleyna Malak

- 2 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket pötibör bisküvi
- 2 kase (çorba kaseleri kadar) kabuğu soyulup dilimlenmiş şeftali parçaları
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1/2 çay bardağı şeftalili meyve suyu
- 1 paket pınar labne
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 su bardağı şeftalili meyve suyu

Krem şanti ile süt kıvamlı hale gelene kadar çırpın, yarım çay bardağı meyve suyunu ilave edip çırpıma devam edin, pınar labneyi ilave edin şantiye karıştıktan sonra pudra şekerini ilave edin ve iyice çırpın . Bisküvileri küçük parçalara kırarak krem şantiye ekleyin , doğranmış şeftalileri katın ve kaşıkla karıştırmaya başlayın ve karıştırdıktan sonra 10 dakika buzdolabında bekletin , bu sürede ocakta pudingi yapmaya başlayın fakat süt yerine 1 su bardağı şeftalili meyve suyunu koyun .Pişirdikten sonra parfenin üzerine dökmeden buzdolabına koymayın bu sos halini koruyacaktır. Parfeyi koyacağınız borcam veya tabağı çıkarınız ve şantiyi ilave edip üstünü kaşıkla düzeltiniz . Buzdolabında soğuduktan sonra sosu ilave edebilirsiniz ve süsleyebilirsiniz.