



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN HELVALI LİMONLU PARFE

- 2 paket toz krem şanti
- 1/2 su bardağı süt (Bisküvileri ıslamak için)
- 100 gr şam fıstıklı tahin helvası
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1/2 adet limonun suyu
- 15 adet bisküvi
- 2 adet kesme şeker (Bisküvileri ıslamak için)
- 2 tatlı kaşığı granüle kahve (Bisküvileri ıslamak için)
- 2 yemek kaşığı margarin yağı (Karameli için)
- 2 yemek kaşığı bal (Karameli için)
- 1 yemek kaşığı susam (Karameli için)
- Bir miktar taze doğranmış mevsim meyveleri (Süslemek için)

Hazırlanışı

- Bisküvileri ıslatmak için gerekli olan sosu hazırlamak için cezvenin içine sütü, şekeri ve granüle kahveyi koyun. Daha sonra karıştırarak sosu ocakta orta ateşte ısıtın.
- Bisküvileri bu sosla ıslatıp servis kaplarına dizin. (Parfe için büyük bir kap veya porsiyonluk tek kaseler kullanabilirsiniz.)
- Karameli için; tavada margarin yağın kızıdırın, içine susamı ekleyip kavurun. Susamlar kavrulunca içine balı ekleyip karıştırın. Karamel kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
- Alüminyum veya çelik tepsiyi margarin ile yağladıktan sonra susamlı balı sosu, yağlı tepsiye döküp, soğutarak katılaşmasını sağlayın. Karamel iyice donduktan sonra tepsiyi hafif ateşte ısıtıp, susamlı karameli kesme tahtasının üzerine çıkarın. Keskin bir bıçak yardımıyla karameli şeritler halinde doğrayın.
- Derin bir kâsenin içine toz krem şantiyi, şam fıstıklı tahin helvasını, vanilyayı, limon kabuğu rendesini, limon suyunu ve sütü koyup, mikser veya bir çırpıcı yardımı ile sos krema kıvamına gelene kadar çırpın.
- Kapların içine dizdiğiniz soslu bisküvilerin üzerine kestiğiniz karamelleri limonlu fıstıklı tahin helvalı kremayı döküp, parfeyi en az 1 saat buzlukta dondurun.
- Donan tahin helvalı limonlu parfenin üzerine taze doğranmış meyveler ile süsleyip soğuk olarak servis edin.

[ML® Limonlu Parfe için tıklayın](#)