



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAFTAR PASTASI

- 4 paket krem şanti (toz)
- 4 su bardağı süt
- 8 adet yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket labne peynir
- 1 paket vanilya
- 1 çimdik tuz
- 2 su bardağı kırmızı kiraz
- 2 su bardağı sarı kiraz

Kirazların çekirdeklerini çıkaralım ve süzgece alalım. Sonra krem şantileri soğuk sütle 15 dak. çırpalım ve buzdolabına alalım.

Yumurtaların aklarını sarılarından ayıralım.

Bir çimdik tuzla akları, köpük haline gelinceye dek mikserle çırpalım (yaklaşık 7-8 dakika).

Yumurta sarılarını hafifçe çırpılarak, dolaptan çıkardığımız krem şantiye katalım.

Sonra da akları karıştıralım. Bir kek kalıbına streç film (ya da buzdolabı poşeti) yayalım. Hazırladığımız karışımın yarısını dökelim, kirazların bir kısmını üstüne serpiştirip, kalan parfeyle üzerini kaplayalım. Kalan kirazların yine bir kısmını en üste yerleştirip, buzlukta bir gece bekletelim. Servisten 10 dakika önce buzluktan çıkarıp, bir tabağa ters çevirelim. Kalan kirazlarla süsleyip, servis yapalım.

Not: Kiraz mevsimi olmadığı zamanlar kırmızı ve yeşil kiraz şekerlemesi kullanabilirsiniz. Bu parfeyi sarı ve kırmızı erikle de yapabilirsiniz.