



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ YAZ PARFESİ

Malzeme

- 2 adet şeftali
- 2 adet muz
- 10 adet kayısı
- Yarım adet limonun suyu
- 1 su bardağı çekilmiş şam fıstık
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 paket toz krem şanti
- 1 paket labne krem peynir
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı dondurulmuş vişne

Hazırlanışı

Kabuklarını soyduğunuz muzları, kayısıları ve şeftalileri küpler halinde doğrayınız.

Bir kâse içerisine su ve yarım limonun suyunu koyup, doğranmış muzları, kararmamaları için hazırladığınız limonlu su da bekletiniz.

Derin bir kâsede toz krem şanti, süt ve labne peyniri karıştırınız.

Servis yapacağınız cam bir kabın içine suyunu süzdüğünüz doğranmış muzları, kayısıları, şeftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çırdığınız krem şantinin yarısını meyvaların üzerine döküp, kaşığının sırtı ile kremanın üzerini düzeltiniz.

Ara katın üstüne, kabın kenarlarından gözükecek biçimde dondurulmuş vişneleri diziniz.

Vişnelerin üzerine kalan labne ile çırdığınız krem şantiyi koyup, kaşığının sırtı ile düzeltiniz.

En üstüne çekilmiş şam fıstıklarının yarısını döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz.

Yaz parfesi buzdolabında donarken, küçük bir tavada sıvı Sana, bal ve kalan çekilmiş şamfıstıkları 5 dakika kadar kavurunuz.

Önceden yağlanmış bir tepsiye döküp, soğutunuz.

Kalıp halinde dondurduğunuz ballı fıstıkları hafifçe tepsiyi alttan ısıtırak çıkarıp, bütün halde kesme tahtasının üzerine koyup, bir bıçak ile ince ince kıyınız.

Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kıyılmış ballı fıstıklarla süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.