



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ PARFE

2 Su bardağı süt,
2 poşet krem şanti
1 su bardağı vişne,
1 paket vişne jölesi
3 kahve fincanı sıcak su
2 adet yumurta akı.
Süslemek için:
badem

Sütü, krem şanti ile iyice çırpın. Katılaştıktan sonra buzdolabında bir süre bekletin. Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın. Çok fazla ezilmeyecek şekilde blendırdan geçirin. Vişne jölesini 3 kahve fincanı sıcak suda eritin. Yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpın. Krem şantiyi, vişne jölesini, vişne tanelerini ve yumurta aklarını bir kapta iyice karıştırın. İstedığınız şekildeki bir kalıba doldurun. Buzlukta en az 3 saat bekletin. Soğutulmuş servis tabağına ters yüz edin. Dilimleyerek ve üzerine badem ile süsleyerek servis yapın.