



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PARFE

Malzeme

- 300 g vişne
- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- ½ adet limon suyu ve kabuğu rendesi
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 3 yemek kaşığı yulaf
- 2 yemek kaşığı bal

Hazırlanışı

1. Tavaya yağ koymadan kızdırıp içine yulafları koyun. Yulaflar hafifçe renk alıncaya kadar kavurup kenara alın.
2. Derin bir kâseye toz krem şantiyi, limon suyunu, rende limon kabuğunu, sütü, balı ve 1 kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi koyup mikser ile krema kabarık kıvamına gelene kadar çırpın.
3. En son olarak içine kavrulmuş yulafı koyup tahta bir kaşık veya spatula ile karıştırın.
4. Porsiyonluk kâselere peynirli sandviç sürmeli kremayı tek kat olarak koyup üzerlerine bir sıra vişne dizin.
5. Vişnelerin üzerine tekrar kremadan koyup düzelttikten sonra buzdolabında soğutun.
6. Servis etmeden önce üzerini vişne ile süsleyip soğuk olarak servis edin.