



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VIŞNELİ PARFE

### Malzemeler:

- 2 poşet krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vişneli jöle
- 200 gram kedi dili bisküvi
- 1 çorba kasesi vişne
- 2 yemek kaşığı yeşil fıstık tozu

### Hazırlanışı:

Krem şantiyi soğuk sütle koyulaşmaya kadar mikserde çırpın. Vişneli jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Tahta kaşıkla jöleyi krem şantiye katıp karıştırın. Küçük kaselerin içine streç film serin. Kenarlarını kedi dili bisküvisi ile döşeyin. Ortalarına vişne koyun. İçlerini krem şantili harçla doldurun. Buzdolabında dondurun. Kalıptan çıkarıp ters çevirin. Üzerini yeşil fıstık tozu ile süsleyip servis yapın.