



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ PARFE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Bardak çekirdeksiz vişne
- 1 Paket vişne jölesi
- 2 Bardak süt
- 2 Paket krem şanti
- 2 Adet yumurta
- 3 Fincan sıcak su
- 1 Paket petith beure bisküvi

bisküviler un haline getirilir.eritilmiş margarını soguttuktan sonra bisküvilerle karıştırın.krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. fazla ezilmemesine dikkat ederek visneleri blendırdan geçirin. Su ile visne jolesını hazırlayın. Ayrı bir kase ıcerisinde çırtığınız yumurtayı,visne jolesını ve kremsantıyı karıştırın ve biskuvilerin ızerine dokun. Buzlukta dondurun. Servis yapın