



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ PARFESİ (FRANSA)

MALZEMELER

2 adet seftali
2 adet muz
10 adet kayısı
Yarım adet limonun suyu
1 su bardağı çekilmiş sam fıstık
2 yemek kasığı bal
2 yemek kasığı margarin
1 paket toz krem şanti
1 paket labne krem peynir
1 su bardağı süt
1 su bardağı dondurulmuş visne

YAPILIŞ TARİFİ

Kabuklarını soyduğunuz muzları, kayisileri ve seftalileri küpler halinde doğrayınız. Bir kase içerisine su ve yarım limonun suyunu koyup, doğranmış muzları, kararmamaları için hazırladığınız limonlu su da bekletiniz. Derin bir kasede toz krem şanti, süt ve labne peyniri karıştırınız. Servis yapacağınız cam bir kabin içine suyunu süzdüğünüz doğranmış muzları, kayisileri, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çırtığınız krem şantinin yarısını meyvaların üzerine döküp, kasığın sirti ile kremanın üzerini düzeltiniz. Ara katın üstüne, kabin kenarlarından gözükecek biçimde dondurulmuş visneleri diziniz. Visnelerin üzerine kalan labne ile çırtığınız krem şantiyi koyup, kasığın sirti ile düzeltiniz. En üstüne çekilmiş sam fıstıkların yarısını döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz. Yaz parfesi buzdolabında donarken, küçük bir tavada margarin, bal ve kalan çekilmiş sam fıstıkları 5 dakika kadar kavurunuz. Önceden yağlanmış bir tepsiye döküp, soğutunuz. Kalip halinde dondurduğunuz ballı fıstıkları hafifçe tepsiyi alttan ısıtıp çıkarıp, bütün halde kesme tahtasının üzerine koyup, bir bıçak ile ince ince kiyiniz. Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kiyilmiş ballı fıstıklarla süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.