



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ PARFESİ (FRANSA)

MALZEMELER

- 2 adet seftali
- 2 adet muz
- 10 adet kayisi
- Yarım adet limonun suyu
- 1 su bardagi çekilmiş sam fıstık
- 2 yemek kasigi bal
- 2 yemek kasigi margarin
- 1 paket toz krem santi
- 1 paket labne krem peynir
- 1 su bardagi süt
- 1 su bardagi 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 santi, süt ve labne peyniri karıştırınız. Servis yapacağınız cam bir kabin içine suyunu süzdüğünüz doğranmış muzları, kayisileri, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çirptiğiniz krem santinin 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 çirptiğiniz krem santiyi 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.