



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU VE KROKANLI PARFE

Malzeme:

20 adet yumurta

300 gr toz şeker

500 gr yoğurt

1 kg krema

2 adet yaprak jelatin

300 gr hazır krokan

Yaprak jelatinleri soğuk su dolu bir kasede yumuşaması için bekletin. 20 yumurtanın sarısı ile tozşekeri cam bir kase içinde çırpın. Diğer tarafta kremayı çırpma teliyle çırparak kıvam kazandırın. Tozşekeri ve kremayı karıştırın. Yoğurt ve krokanı ekleyip tekrar karıştırın. Jelatinleri sudan çıkartıp karışıma yedirin. Parfeyi kalıplara paylaştırın. Buzlukta dondurun. Taze meyvelerle birlikte servis yapın.
