



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Zitronenparfait

Limonlu Parfe



1 Pkg Sahnesteif
1 Glas Milch
1 Pkg Butterkeks
1 Gehobelte Zitronenschale
Saft einer halben Zitrone
1 Teeglas getrocknete kernlose Trauben
1 Teeglas Walnüsse
1 Teeglas Puderzucker

Die Butterkekse nicht zu klein zerbröseln. Die Zitrone mit der dünnen Hobelseite hobeln und die Walnüsse grob hacken.

Sahnesteif und Schlagsahne schneeweiss schlagen. Butterkekse, gehobelte Zitronenschale, Zitronensaft, Puderzucker, getrocknete Trauben und Walnüsse hinzugeben und unterrühren.

Eine beliebige Kuchenform mit einer Frischhaltefolie belegen und die zubereitete Mischung einfüllen und ebnen.

Das Zitronenparfait über die Nacht in den Gefrierschrank stellen. Am Folgetag in Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Die Zubereitung kann auch mit Obstsorten wie Orangen, Mandarinen, Grapefruit u.ä. erfolgen.