



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Лимонный Парфе

Limonlu Parfe



1 пакет порошка крем Шанти
1 стакан молока
1 пачка сливочных печений
Цедра одного лимона
Сок половины лимона
0,5 стакана изюма без косточек
0,5 стакана грецких орехов
1 ст. л. сахарной пудры

- # Печенья поломать не очень мелко. Лимон потереть на мелкой терке, орехи крупно раздробить.
- # Взбить молоко и крем Шанти, добавить печенья, цедру лимона, сок лимона, сахарную пудру, изюм и орехи, перемешать.
- # Форму покрыть пищевой пленкой, выложить приготовленную смесь, разравнять.
- # Лимонный Парфе поставить в холодильник на ночь. Подавать порезав.

Также можно приготовить Парфе используя апельсины, мандарины, грейпфрут.