



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ARMUTLU PARFE



3 Su bardağı süt
Yarım su bardağı buğday nişastası
Üç çeyrek su bardağı toz şeker
1 Adet yumurta
1 Su bardağı armut rendesi
Yarım limon kabuğu rendesi
1 Tutam tuz

- # Alüminyum olmayan küçük çukur bir tencerey soğuk süt, nişasta, toz şeker ve yumurta sarısı konur, çırpıcıyla ocağa konmadan karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa konur, sürekli karıştırarak pişirilir, muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır.
- # Yumurtanın akı, 1 tutam tuz ile mikserle kar gibi köpürene kadar çırpılır.
- # Ilık muhallebiye rendelenmiş armut ve limon kabuğu rendesi eklenir, karıştırılır. En son kar halindeki yumurta akı katılır.
- # 4 adet küçük kase ıslatılır. Parfe kaselere pay edilir. Buzdolabının buzluk bölümüne konur.
- # 1 gece dinlendikten sonra buzluktan alınır. Kase tatlı tabağına ters çevrilir.
- # Hiçbir müdahale yapmadan parfenin kendiliğinden tabağa düşmesi beklenir. (15 – 20 dakika)
- # Arzu edilirse üzeri, dövülmüş fındık ya da hindistancevizi rendesi ile süslenerek ikram edilir.

Not: Parfe, elma ile de hazırlanabilir.