



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## LİMONLU PARFE



- 1 paket toz krem Őanti
- 1 su bardađı süt
- 1 paket ptibr bisküvi
- 1 adet limon kabuđu rendesi
- Yarım limonun suyu
- 1 ay bardađı ekirdeksiz kuru üzüm
- 1 ay bardađı ceviz
- 1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

- # Bisküviler çok ufak olmayacak Őekilde kırılır. Limon rendenin ince kenarı ile rendelenir, ceviz iri dövülür.
- # Sođut süt ve krem Őanti kar haline getirilir, üzerine bisküvi, limon kabuğu rendesi, limon suyu pudra Őekeri, kuru üzüm ve ceviz eklenir, karıŐtırılır.
- # Arzu edilen Őekildeki bir kek kalıbı streç filmle kaplanır, içine hazırlanan karıŐım dökülür, düzeltilir.
- # Limonlu parfe buzluđa konur, bir gece bekletilir, ertesini günü dilimleyerek servise sunulur.

Not: Portakal, mandalina, greylfurt gibi meyveler kullanılarak da hazırlanabilir.