



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ BAVARUAZ

Malzemeler :

4 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
3 yumurta sarısı
2 poşet krem şanti
400 gr. çilek
2 - 3 yaprak jelatin
Sosu için:
300 gr. çilek
1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

2 su bardağı sütü 1 su bardağı toz şekerle karıştırıp kaynatın.

Ayrı bir kabin içinde 1/2 su bardağı şekerle yumurta sarısını çirpin. Sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave edin.

Jelatinleri ufalayıp 1/2 su bardağı soğuk suda eritin.

Erimiş jelatini sütlü yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın. Soğumasını bekleyin.

Krem şantiyi 2 su bardağı süt ile çirpin. Küçük doğranmış çilekle birlikte sütlü karışıma ilave edin.

Hazırladığınız karışımı küçük kaselere boşaltın. Soğuması için 3 -4 saat buzdolabında bekletin.

Sosunu hazırlamak için, çilek ve şekerini blendera koyup, pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar karıştırın.

Çilekli bavaruaızı ters çevirerek servis tabağına alın. Çilekli sosla birlikte servis yapın.