



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BAVARUVA

6 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
8 adet jelatin
1 litre süt
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
2- 3 elma
3- 4 muz
2 mandalina ve portakal

- 1- Bakır bir tencerede, yumurta sarıları, şeker, un karıştırılır. Süt ilave edilerek pişirilir. Ateşten alınıp yıkanmış jelatinler konur ve karıştırılır. (Soğumaması için üzerine kapak örtülür.)
- 2- Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
- 3- Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup karıştırılır. Sonra kremanın hepsi katılır.
- 4- Krema soğuyunca küçük küçük doğranmış meyveler ilave edilir.
- 5- Hafif yağlanmış kalıba boşaltılır.
- 6- Buz dolabında dondurulur (4- 5 saat).
- 7- Kalıp ılık suya bastırılıp servis tabağına ters çevrilir. Üzerine dövülmüş yeşil fıstık serpilir.

Not: Mevsimine göre çilek, kayısı, kiraz, şeftali gibi meyveler de kullanılır. İstenirse krem bavaruvanın üzerine kayısı marmelatı dökülür.

[ML® Çetin Krem \(görsel\)](#)