



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADOLU BAVARUA

6 Kg avokado
2 Kg limon
2 adet domates
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 ay kaşığı karabiber
4 adet jelatin yaprağı
7 gr yumurta sarısı

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan soyup çekirdeklerini çıkartın ve zar gibi kesin. Sonra bunların üzerine kaya tuzu serpiştirip bir süzgeçte sularını salmasını bekleyin. Bir krem anglez yapın: Yumurta sarılarını tuzlayıp biberleyin ve bir taraftan çırparken, bir taraftan kaynatılmış ve ılıtılmış sütün içine azar azar akıtın. Bu karışımı çok kısık ateşte 8-10 dakika karıştırarak pişirin ve krema koyulaşsın. Daha önce soğuk suda bekletilmiş jelatin yapraklarını sıkın ve harcınıza koyarak eritin.  avokadoyu soyun, çekirdeklerini çıkartıp küçük küçük kesin ve üzerlerine limon sıkın. Bunları da krem anglezinize ilave edin. Diğerk 3 avokadoyu da soyup da parça parça bln, üzerlerine limon sıkıp bir tarafta bekletin. Hazırladığınız harcın yarısını bir kek kalıbına boşaltın. Bu kabı 10 dakika buzdolabında bekletin ve üzerine bir tarafta beklettiğiniz avokado parçalarını yayın. Harcınızın geri kalanını da kaba dökün. Ve bu kabı 6 saat buzdolabında bekletin. Servis sırasında ters yüz edin, soğuk olarak yanında domates z ile ikram edin.