



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAVARUA (FRANSA)

Kremli bavarua, krem anglezin içine jelatin koyarak uygulanır. Soğukken içine krem şanti konursa daha zengin bir desert olur. Arzu edilen bir esans ilave edilebilir. (Vanilya, kahve, çikolata badem, fındık) yanında özellikle bir meyva şurubu ile soğuk olarak servis edilmelidir.
