



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAVARUA

### MALZEMELER

1/2 lt ( 2 bardak süt)

150 gr ( 3/ 4 bardak ) tozeker

15 gr jelatin

1 bardak krem antiy

1/2 paket ekerli vanilya

1 tatlı kaığı limon kabuğu rendesi

1 silme yemek kaığı un

1 yemek kaığı yeşil fıstık( tuzsuz)

### YAPILI TARIFİ

eker, un, yumurta sarısı, limon kabuğu ve vanilyayı bir tencereye koyup iyice karıştırın. Sıcak sütü azar azar katarak yedin. Sonra da krem antiy katın.

Ateş üzerinde devamlı karıştırarak kaynama derecesine kadar pişirin.

Jelatini 10 dakika soğuk suda bekletin, sonra da suyunu süzüp kremaya katın. Ara sıra karıştırarak soğutun.

Bir puding kalıbını yağlayıp, kıyılmış yeşil fıstık ve tozeker serpin.

Kremayı içine boşaltın ve buzdolabında dondurun.

5. Kalıbı önce sıcak suya batırın ve yarım dakika sonra da yuvarlak bir tabağa ters çevirin. Ahududu veya kayısı salçasıyla servis yapın.