



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAVARUVA

- 1 lt. süt
- 1 paket vanilya
- 5 yumurta
- 2 çorba kaşığı yeşil fıstık
- 5-6 yaprak jelatin
- 2 çay kaşığı margarin
- 2,5 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı şeker

Un ve yumurta sarılarını bakır tencereye koyup yavaş, yavaş sütü ilave ederek eziniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak koyulaştırıp krema yapınız. Yumurta aklarını çarparak katı kar haline getiriniz. Kremadan yumurta akına bir kepçe katarak ılıklaştırıp, karıştırarak kremaya ilave ediniz. Şekerini katıp bir taşım kaynatınız. Jelatini ılık suda 2-3 dakika bekletiniz. Suyunu süzerek kremaya vanilya ile birlikte katıp karıştırınız. Yuvarlak derin bir kalıp yağlayıp kıyılmış yeşil fıstığı kalıba yapıştırınız, içine ılık kremayı döküp buzlukta iki saat bekletiniz. Sertleşince kenarlarını bıçak ucu ile kalıptan kurtarıp kalıbı ılık suya batırarak servis tabağına ters çeviriniz.