



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ BAVAREZ

Kullanılacak malzeme:

1/2 kg çilek,
4 yumurta,
1+3/4 bardak tozşeker,
2 su bardağı süt,
1/2 kg çiğ krema (veya bir poşet krem şanti),
6 yaprak jelatin,
1 çubuk vanilya.

Yapılışı:

Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır. Çilekler bol suda iyice yıkanıp ayıklanır. 10 tane çilek üzerini süslemekte kullanılmak için ayrılır. Çilekler emaye veya çelik bir tencereye konur. Üzerine 3/4 su bardağı tozşeker serpilir ve suyunu salıncaya kadar bekletilir. Çilek sulanınca ateşe konur, karıştırarak şeker eritilir ve zaman zaman karıştırarak 15 dakika kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. Süt içine vanilya çubuğu konarak kaynatılır. Süt kaynayıncaya, vanilya çubuğu çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Yumurta sarıları ile 1 su bardağı tozşeker porselen veya cam kâsede çırpılır. İyice çırpıldıktan sonra, kâse, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kaba oturtulur. Hızlı hızlı çırpılırken, suyu iyice süzölmüş jelatin ufalanarak ilave edilir. Jelatin iyice yedirildikten sonra yavaş yavaş karıştırılır ve kaynamak üzereyken kâse kaynar sudan alınır ve soğumaya bırakılır. Yumurtalı krema soğuyunca, çiğ krema iyice çırpılarak kabartılır (veya krem şanti hazırlanır) ve süzölmüş çilek hafifçe karıştırılarak kremaya yedirilir. Çilekli çiğ krema (veya krem şanti) kaşık kaşık alınıp soğumuş olan yumurtalı kremaya azar azar katılır ve karıştırarak iyice yedirilir. Savarin kalıbı iyice ıslatılır, kalıba boşaltılır ve buzdolabının en soğuk yerine yerleştirilir. Kalıp buzdolabında 5 saat kadar bekletildikten sonra çıkarılır ve kaynar suya batırılıp çıkarıldıktan sonra, ters çevrilerek bavarez servis tabağına aktarılır. Daha önce ayrılmış olan çilekler üzerine yerleştirildikten sonra servis zamanına kadar buzdolabında bekletilir.