



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ BAVAREZ

400 gram çilek
4 adet jelatin
2 adet yumurta akı
1 su bardağı şeker
Süslemek için:
Çilek

Jelatinleri sıcak suda eritin. Çileği püre haline getirin. Yumurta aklarını şekerle birlikte kar haline gelene dek çırpın. Jelatin ve çilek püresiyle karıştırın. Dört adet küçük sufle kabına bu karışımı dökün. 3 saat kadar buzdolabında bırakıp, donmasını bekleyin. Birkaç saat sonra yuvarlak bir tabağa ters çevirip, çıkarın. Çileklerle süsleyerek servis yapın.