



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BAVARUAZ

1 dl. (1/5 su bardağı) yoğurt
300 gram çilek
100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker
50 gram kedi dili bisküvi
25 gram jöle
Birkaç adet nane yaprağı

1 Jöleyi soğuk suda çözün. Bir kaba koyduğunuz yoğurdun içine, parçaladığınız kedi dillerini ve yıkanıp kurulandıktan sonra dilimlere ayrılmış çilekleri koyun. Birkaç çileği, süsleme için bir kenara koymanızda yarar var. Çilekleri parçalamamaya dikkat ederek yavaş yavaş karıştırın.

2 Tozşekeri, 2 veya 3 tatlıkaşığı suyla birlikte bir kaba koyun. Şurup elde edene kadar kısık ateşte karıştırık. İyice sıktığınız jöleyi bu şuruba ekleyin. Jöle tamamen eriyene kadar sürekli karıştırarak şurubu pişirin. Şurubu yoğurt, çilek ve bisküvili karışıma ilave edin. İyice karıştırıp hafif nemli bir bavaruaz kalıbına boşaltın.

3 Kalıbı en az 6 saat buzdolabında ya da yaklaşık 2 saat buzlukta bekletin. Servisten kısa süre önce kalıbı birkaç saniye kaynar suya tutun, sonra da tatlı tabağına tersyüz edin. Bir kenarda dilimlenmiş halde bekleyen çileklerle ve nane yapraklarıyla üstünü süslediğiniz bavaruazı servis yapın.