



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI KREM BAVARUVA

1 litre süt  
300 g toz Őeker  
5 adet taze yumurta  
40 g niŐasta (2 çorba kaŐığı) veya un  
50 g Antep fıstığı (i yeŐil fıstık)  
3-4 fiske limon kabuđu rendesi  
35-40 g jelatin (yaklaŐık 8-10 adet)  
1 paket vanilya  
½ kadar tereyađı  
200 gram elma kompostosu püresi

Fıstıkların kabuklarını ılık suda bir sure bekleterek kabuklarını soyunuz, ince ince kıyınız. İstenirse hazır kıyılmış yeŐil fıstıkda kullanılabilir.

Krema kalıbını katı olan yumuŐak tereyağı ile ince tabaka halinde yağlayınız, kıyarak hazırladığınız fıstıkları özenle tepsinin tabanını kaplayacak Őekilde yerleŐtiriniz. Serin bir yere veya buzdolabına koyunuz. Aksi halde ortam sıcak olursa yağın erimesine neden olur. Kremayı kalıba boŐaltırken fıstıklar yüzüne çıkar. Limonları yıkayarak kabuklarını rendenin ince tarafı ile rendeleyiniz.

Jelatinleri yıkayıp soğuk su ile ıslatınız.

Yıkadığınız yumurtaların aklarını sarılarından teker teker dikkatlice ayırınız.

NiŐasta veya unu, Őekeri, yumurta sarılarını, limon kabuğu rendesini elik bir tencereye koyarak el mikseri veya bir telle iyice ezerek karıŐtırınız.

Kaynar ll stnz yavaŐ yavaŐ karıŐtırarak ilave ediniz.

Ocađa koyarak fazla kaynamasına meydan vermeden bir taŐım kaynatınız ve ocaktan alınız. Bu esnada kremayı sürekli karıŐtırmayı unutmayınız. Aksi halde topaklanma meydana gelir.

Yumurta aklarını ayrı bir büyük kaseye veya çırpma kabına koyarak mikserle kar haline gelinceye kadar çırpınız. Kremadan bir keçe yumurta aklarına ilave ederek aynı yönde karıŐtırınız.

Daha sonra karıŐtırmak suretiyle yumurta aklarını kremaya ilave ediniz.

Kremayı tekrar ocağın üzerine koyunuz, kaynamasına meydan vermeden karıŐtırarak 1-2 dakika piŐiriniz.

Ocaktan aldığınız kremaya daha önceden hazırladığınız jelatinleri ve vanilyayı ilave ediniz.

Jelatinleri ilave ettikten sonra karıŐtırmak suretiyle kremanın sıcaklığı ile erimesini sağlayınız.

Sođumaya baŐlayınca komposto olarak piŐirilmiş ve ezilmiş elma püresi katınız.

Sođumaya baŐlayan kremanızı daha önceden hazırladığınız kalıbınıza boŐaltınız.

Dolaba uygun ısıya gelinceye kadar ara ara krem bavaruvanızı karıŐtırınız. Böylece kabuk tutmasını önlemiş olursunuz.

Buzdolabına koyarak donmasını bekleyiniz.

DonmuŐ krem bavaruva[nın] kalıptan kolay çıkması için kalıbı ılık suya batırarak kremin gevŐemesini sağlayınız.

Uygun servis tabađına dikkatlice ters düz ediniz.

zerine reel ya da kompostosu koyarak servis ediniz.