



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRAMBUAZLI BAVARUA

0.5 litre süt  
4 adet yumurta sarısı  
6 adet jelatin yaprađı  
500 gr frambuaz  
1 paket fruktoz

Sütü kaynatın. Bir kasede yumurta sarılarını ve fruktozu çırparak karıştırın. Bunu azar azar sıcak süte katarken bir yandan da hızlı karıştırın. Karışımı çok kısık ateşe koyun ve sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Sonra içine önceden soğuk suda ıslatıp sıklığınız jelatinleri katın. 200 gram frambuazı mikserden geçirin ve bu zle birlikte 50 gram frambuazı harcınıza karıştırın. Harcınızı ya 4 tane fırına dayanıklı kaseye ya da bir kek kalıbına boşaltıp 12 saat buzdolabunda bekletin. Geriye kalan frambuazı mikserden geçirip yeni bi frambuaz z yapın. Kalıpları ters yüz edin ve üzerine frambuaz z döküp ikram edin.