



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIRLI BAVAREZ

Kullanılacak malzeme: 150 gr badem içi, 1 su bardağı, tozşeker, 4 yumurta, 2,5 su bardağı süt, 1/2 lt krema, 4 yaprak jelatin, 1 vanilya çubuğu, yeteri kadar zeytinyağı.

Yapılışı: 1/2 su bardağından biraz fazla tozşeker ve 150 gr badem içiyle bademli kırı hazırlanır. Sonra bu kırırlardan birkaç tanesi bir kenara ayrılır geri kalanı havanda iyice ufalanıncaya kadar, hatta mümkünse un haline getirilinceye kadar dövülür. Diğer tarafta içine vanilya çubuğu konulmuş süt, kaynatılır. Sonra ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Süt soğuyunca vanilya çubuğu içinden çıkarılır. Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır. Yumurtaların şansıyları kalan tozşeker büyük bir kâsede iyice çırpılır. Çırpıma ara verilmeden karışım a sicim gibi akıtılarak süt katılır. Kâse hafif ateşin üstüne konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir kabın içine oturtulur ve karıştırmaya ara verilmeden krema iyice koyulaşıncaya kadar benmari usulüyle pişirilir. Krema iyice koyulaşınca (kayna-mamasına dikkat edilmelidir) suyu sıkılmış ve ufalanmış jelatin yaprakları içine katılır. Birkaç defa daha karıştırılır jelatin kremaya iyice yedirilince kâse ateşten indirilir. Krema soğuyunca iyice dövülmüş bademli kırırlar içine dökülür ve iyice karıştırılır bir kenara bırakılır. Krema hafifçe çırpıldıktan sonra bir kenara bırakılan bavarez kremasının içine azar azar katılır, karıştırılır. Kremayla bavarez kreması birbirine iyice yedirilince ıslatılmış kalıba boşaltılır. Sonra kalıp buzdolabının en soğuk yerine konur en az 5 saat tutulur. Servis zamanı gelince kalıp yarım dakika kaynar suya batırılıp çıkarılır ve bavarez servis tabağının ortasına baş aşağı edilerek yerleştirilir. Çevresi bademli kırırlarla süslelendikten sonra servis yapılır.