



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ CHARLOT

300 gr. tozşeker
5 adet yumurta
1 litre süt
50 gr. fıstık
50 gr. tozşeker
35-40 gr. jelâtin (8-10 adet)
40 gr. nişasta (2 çorba kaşığı)
Vanilya
Çeşitli yaz veya kış meyveleri
500 gr. kedidili veya savayer bisküvisi yoksa, hazır bisküvi

300 gr. şeker, 5 yumurta sarısı, 40 gr. nişastayı bir tencereye koyup, iyice karıştırınız.
Kaynar 1 litre sütü yavaş yavaş dökerek, iyice eziniz.
Ateşe koyup, 1 taşım kaynatıp, ateşten alınız.
Ayrı bir kapta 5 yumurta akını çarparak kar haline getiriniz.
Aka 1 kepçe kadar kremden koyup, karıştırınız.
Sonra hepsini kreme boşaltıp, kremi ateşin üzerine koyunuz.
Karıştırarak muhallebi kıvamına getiriniz.
Ateşten alıp, vanilyayı koyunuz.
Jelâtinı yıkayıp, ılık suyla 5-10 dakika ıslatıp, krema koyunuz.
Jelâtin eriyinceye kadar karıştırınız.
Serin bir yerde ılıklaştırınız.
Bir kişilik kalıplara veya büyük bir payreks kabın etrafı ve dibi gözükmeyecek şekilde bisküviyle kaplayınız.
Bavaruva hafif soğuduğu zaman yaz veya kış meyvelerinin kabuklarını soyup, ayıklayıp, doğrayıp, sulandırmadan bavaruvaya katınız.
Karıştırıp kremi soğutunuz.
Krem iyice soğuyunca kalıba boşaltıp buzdolabında dondurunuz.
Donunca servis tabağına ters çevirip, servis yapınız.