



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VANİLYALI BAVARUA (FRANSA)

1/2 lt. süt  
15 gr. jelatin  
3 yumurta sarısı  
100 gr. Őeker  
250 gram krem Őanti (ırpılarak katılaŐtırılır.)

Bir kase içinde yumurta sarısı ve Őekeri iyice çarpınız.

Vanilya ve süt karıŐımını kaynatınız.

arpılan yumurtaların üzerine yavaŐ yavaŐ dokunuz, karıŐtırmaya devam ediniz.

Bu karıŐımı kaynatmadan hafif ateŐ üzerine koyunuz (tahta kaŐıkla karıŐtırırken üzerinde yukarıdan aŐađı doğru akıtıldığında iz bırakıyorsa piŐtiđi anlaŐılır.)

1 saat önce suda ıslatılmıŐ ve szlmŐ jelatinleri ilave ediniz.

nce bir tülbentten sznz.

Sođuk bir yerde donmaya baŐlarken çarpılmıŐ krem, Őanti ilave ediniz ve kalıba dökünüz.

Buzdolabında donmaya bırakınız.