



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMİŐLİ BAVARUA (FRANSA)

750 gr. meyve
2 yumurta akı
1 limon suyu
30 gr. Őeker
20 gr. jelatin
150 gr. krem Őanti

Jelatinleri yıkayınız. Kurulayınız., ve eritiniz.
Meyvelerin etli kısımları ile karıŐtırınız.
Limon suyu ve krem Őanti ilave ediniz.
Kar haline getirilmiŐ yumurta aklarına Őeker ilave ederek karıŐtırınız.
İstenilen kalıba boŐaltınız, buzdolabında donmaya bırakınız.

Not: Bavaria'ları kalıptan çıkarırken kalıbı sıcak su içine batırarak sert olan bavaria'nın kalıpla temas eden yanlarını yumuŐatınız ve servis tabağına ters döndürerek kolayca çıkmasını sağlayınız.