



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA SOSLU YILBAŞI TATLISI

İrmik topları:

250 ml. süt

50 gr. tereyağı

20 gr. şeker

70 gr. irmik

1 adet yumurta

5 gr. nişasta

70 gr. tereyağı

20 gr. galeta unu

20 gr. çekilmiş ceviz

Ayva sosu:

250 gr. ayva

10 ml. limon suyu

1 çubuk vanilya

10 gr. tereyağı

450 ml. süt

125 ml. krema

50 gr. şeker

Şurup:

30 gr. toz şeker

30 ml. nar şurubu

İrmik topları için: Süt, tereyağı ve şekeri bir tencerede kaynatın. İrmiki ekleyin ve iyice karıştırın. Hafif ateşte sık sık karıştırarak 5 dakika kaynatın. Yumurta ve nişastayı çırpın, irmikli karışımı bir kaseye koyun, üstünü düzleştirip buzdolabında bekletin.

Sos için: Ayvaları sıcak suyla yıkayıp dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Küçük küp doğrayıp limon suyuyla karıştırın. Vanilya çubuğunu boylamasına ikiye kesip özünü kazıyın.

Tereyağını bir tencerede eritin, ayvaları vanilya çubuğu ve özünü birlikte 2-3 dakika kısık ateşte kavurun. 250 ml. su ilavesiyle kapağı kapalı olarak 30-40 dakika pişirin. Süt, krema ve şekeri ekleyip bir taşım kaynatın.

Vanilya çubuğunu çıkartıp karışımı blender'da püre haline getirin. Süzgeçten geçirin.

İrmikli karışımı 8 porsiyona bölün ve elinizle toplar yuvarlayın. Kaynar suya atın, toplar yüzeye çıkınca 8-10 dakika daha pişirin. Tereyağını bir tavada eritin. Cevizleri ve galeta ununu ilave edip 3 dakika çevirin.

Şurup için: Şekeri birtencerede karamelize edin. Nar şurubu ve biraz suyla sulandırıp hafif ateşte kaynatın.

Ayva sosunu kaselere alın.

Her bir kaseye 2 irmik topu koyun, üstüne cevizli kırıntıdan serpin. Şurubu yanında ayrıca servis yapın.