



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

Malzemeler

2 adet ayva
150 gr. şeker
4 adet karanfil
250 ml. su
2 gr. kırmızı gıda boyası
1 adet elma
10 gr. dövülmüş ceviz
2 dal taze nane
10 gr. tereyağı
10 gr. kaymak

Hazırlanışı:

Ayvaları soyup ikiye bölün ve ortasını temizleyin. Çekirdeklerini bir kenara ayırın. Ayvaları NutriCook tenceresine koyun, şekeri üzerlerinde gezdirerek ilave edin. Karanfil ve ayvaların çekirdeklerini serpiştirin. Tencereye suyu ekleyin. (Dilerseniz tatlına renk katması için bu suya gıda boyası da ekleyebilirsiniz.) NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 5 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Elmanın kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tencerede tereyağını eritin, elma rendesini ceviz ve kıyılmış taze nane ile birlikte soteleyin. Suyunu saldıktan sonra ocaktan alın. Ayvaları servis tabaklarına alın. Elma rendesini ayvaların ortalarına yerleştirin. Yanında kaymak ile servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2022