



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA YATAĞINDA TAVUK GÖĞSÜ

2 ayva
2 elma
1 litre süt
1.5 su bardağı toz şeker
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
0.5 paket margarin
1 paket vanilya

Ayva ve elmalar rendelenip sıvı yağ ile orta ateşte 10 dk. kavrulur, üzerine 0.5 su bardağı toz şeker ilave edilir ve 10 dk. daha kavrulur son olarak tarçın serpilir. Hazırlanan karışım yaklaşık 20 x 35 cm ebatlarında bir borcama eşit bir şekilde yayılıp soğumaya bırakılır. Başka bir tencerede yağ eritilip un üzerine un eklenir ve un kokusu kayboluncaya kadar (5 dk) kavrulur üzerine şeker ve süt ilave ederek kaynayıncaya kadar (10 dk) karıştırarak pişirilir. Son olarak vanilya eklenip altı kapatılır. Karışım ayvalı harcın üzerine eşit şekilde yayılır ve soğumaya bırakılır.