



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVALI İRMİK TATLISI

10 orba kaşığı Őeker
10 orba kaşığı irmik
1 litre süt
2 paket vanilya
1 ay bardağı kıyılmış ceviz
2 ayva
1 limon
1 adet kabuk tarçın

Öncelikle ayvaların kabuklarını soyup küp Őeklinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine tarçın kabuğu, limon suyu ve 1 bardak kadar su ekleyip kapağını kapatın 20 dakika piŐmeye bırakın. zerine istenirse 2 çorba kaşığı Őeker konulup tat verilebilir. Bu arada muhallebi için Őeker, irmik, süt ve vanilyayı bir kabın içinde sürekli karıŐtırarak koyulaŐıncaya kadar piŐirin. Ocaktan alıp içine kıyılmış cevizleri ve piŐmiŐ ayvalardan birazını ekleyip karıŐtırın. Daha sonra bardak Őeklindeki kalıplara boŐaltın ve soğumaya bırakın. 10 dakika da buzdolabında bekletip servis tabaklarına ters çevirin, kanarlarını da ayvalarla süsleyip ikram edin.