



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI İRMİK TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı KIYILMIŞ FINDIK
- 1 Kg. süt
- 2 Adet İç harcı için:
 - Ayva
 - 1 Adet vanilya
 - 1 Adet yumurtanın akı
 - 1 Çay Bardağı tozşeker
 - 1,5 Su Bardağı tozşeker
 - 1 Çay Bardağı hindistancevizi
 - 1,5 Su Bardağı irmik

İç harcı için, ayvaların kabuklarını soyup, rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine tozşekeri ilave edip, yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede süt, tozşeker, irmik ve margarini karıştırıp ocağa oturtun. Pişmeye yakın hindistancevizi ve vanilya ekleyip, ocaktan alın. Bir fırın kabının içine irmikli karışımın yarısını yayıp, soğumaya bırakın. Soğuduğunda üzerine ayvalı harcı yerleştirin. Fındık serpiştirip, kalan irmikli karışımı dökün. Yumurta akını üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapın.