



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KREM

3 adet ayva,
1 buçuk su bardağı tozşeker,
1 su bardağı krem şanti,
1 adet yumurta,
1 kutu labne peyniri,
5 çorba kaşığı bal,
5 yaprak jelatin,
galeta unu

Ayvaların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarın. İnce dilimler halinde doğrayın. Bir tencereye dizin. Üzerine şeker serpin. Kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta krem şanti, labne peyniri, bal ve yumurta sarısını karıştırın. Aynı bir kaptaki yumurtanın akını kar gibi olana dek karıştırın. Peynirli karışımın üzerine ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Jelatinleri çok az suda eritin. Karışımın üzerine ekleyin ve iyice karıştırın. Kalıbınızı çok hafif ıslatın. Üzerine galeta unu serpin.

Hazırladığınız karışımdan bir miktar kabın dibine yayın. Buzdolabında 5 dakika bekletin. Çıkardıktan sonra ayva dilimlerini bir sıra şeklinde dizin. Üzerine tekrar kremadan dökün. Buzdolabında 5 dakika bekletin. Malzemeler bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üzerine kremayı döktükten sonra buzdolabında yaklaşık 4 saat bekletin. Kalıptan çıkarıp, servis yapın.

[ML® Ayvalı Pelte için tıklayın](#)[ML® Ayvalı Su Muhallebisi için tıklayın](#)
