



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI MUHALLEBİ

2 adet ayva
2 su bardağı şeker
Muhallebi için:
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı
1 tutam dövülmüş damla sakızı

Ayvaları ortadan ikiye bölün. Kabuklarına zarar vermeden içlerinden çekirdek kaşıkla sıyrıp alın. Sadece üzerine şekeri koyup ocakta 30 dakika pişmeye bırakın. Tencereye süt ve sıkıdığınız portakal suyunu koyun. Karıştırarak içine şekeri ekleyin. Isınmaya başlayınca nişastayı az suyla çözdürüp tencerenin içine ilave ederek sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın. Biraz soğuyunca içine dövülmüş damla sakızı ve vanilyayı koyup mikserde 2 dakika karıştırın. Kaselerin içlerine doldurun. Pişen ayvaları üzerine koyup kremşantiyle süsleyip servis yapın.