



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ AYVA KREM ŞANTİLİ TATLI

- 1 adet ayva
- 1 yemek kaşığı sana hamurışı
- 1 su bardağı krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 2 paket beze
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Ayvannın kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine şeker, sana yağı ve su ilave edin ve kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Bezeleri ılık sütle ıslatıp servis tabaklarına ayrı ayrı dizin. Bezelerin pişirdiğiniz ayva parçalarını yerleştirin ve ceviz serpin. Bir gece buzdolabında bekletip, üzerine krem şanti sürüp çikolatalı sos dökerek servis yapın.



Fotoğraf "timsal" tarafından gönderildi. 29.10.2014