



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAT KAT AYVA TATLISI

4 adet ayva
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Krema için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker

Ayvalar soyulur, önce elma dilimi gibi doğranır. Sonra elma dilimleri yarım santim inceliğinde doğranır. Bir tencereye konur. Su ve şeker eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Başka tencerede krema malzemesi, orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Küçük bir tepsiye ayvaların yarısı dizilir, üzerine kremanın yarısı gezdirilir. Kalan ayva ve krema aynı şekilde bırakılır. Buzdolabında 1 gece bekletilir, ertesi gün kare kare keserek servise sunulur.