



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ AYVA TATLISI

3 adet orta boy ayva
12 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
2 su bardağı süt
1 çay bardağı gül suyu
1 çay bardağı pudra şekeri

Ayvaları soyup ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarıp tencereye dizin. Ortalarına ikişer çorba kaşığı şeker koyup kısık ateşte pişirin. İki bardak sütü, üçer çorba kaşığı nişasta ve şekerle karıştırıp pişirin ve iki parmak derinliğindeki bir tabağa dökün. Donunca dilim dilim kesip ayvaların üstüne koyun. Gülsuyu ve pudra şekeri serpip servis yapın.