



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ AYVA TATLISI

Malzeme:

3 adet Ayva

3 su bardağı Tozşeker

Muhallebi için :

1 litre süt

1 çaybardağı Tozşeker

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Pirinç Unu

15 gram Bizim Margarin

Muhallebi için margarin dışındaki tüm malzemeyi bir tencereye aktararak iyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek sürekli karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Ocaktan indirmeye birkaç dakika kala margarin ekleyin. Tekrar bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Hazırladığınız muhallebiyi yağlı kağıt serili bir tepsiye bir parmak kalınlığında olacak şekilde yayın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Ayva tatlısı için ayvaların kabuğunu soyup ince dilimler halinde enine kesin. Tencereye aktarın. Tozşekeri ayva dilimlerinin üzerine serpin. Kuşburnu çaylarını ve suyu ilave edin. Kısık ateşte ayvalar yumuşayana dek pişirin. Soğuyunca servis tabağına bir kat ayva dilimi, bir kat ayva dilimlerinin büyüklüğünde yuvarlak kesilmiş muhallebiyi yerleştirerek dekoratif bir şekil verin. Soğuk servis yapın.