



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ AYVA TATLISI

- 1 kg. süt
- 2 adet büyükçe ayva (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı şeker (ayva için)
- 1 su bardağı şeker (tatlı için)
- 2 çorba kaşığı irmik
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 vanilya 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı fındık

Ayvaları bir tencereye koyup 1 çay bardağı şeker ilave edin. Kısık ateşte 10 dk. pişirin. Diğer bir tencereye sütü, 1 su bardağı şekeri, irmiği, nişastayı, vanilyayı, margarini, yumurta sarısını koyun ve karıştırın. Ocağa dibini tutturmadan pişirip katılaşınca ateşten alın. Kremayı koyun. Mikserle 10 dk. çırpın. Bir kaba hazırladığınız ayvanın yarısını yayın ve hazırladığınız kremayı dökün. Soğuyunca kalan ayvanın yarısını üstüne yayın. Bir gece dolapta bekletin. Fındık serpererek servis yapın.