



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA LOKUMU

1,5 kg ayva
2 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
Üzeri için:
Hindistan cevizi
Pakmaya Pudra Şekeri

Kabuğunu soyduğunuz ayvaların çekirdeklerini temizleyin. Küp şeklinde doğrayıp tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Ayvaları, yumuşayınca kadar orta ateşte haşlayın. Yumuşayan ayvaları ocaktan alıp süzün. Blenderde püre haline gelene dek ezin. Şekerle birlikte tekrar tencereye aktarın. 5 dakika kaynatıp yarım su bardağı soğuk suda incelttiğiniz nişastayı ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın. Bir tepsiye bolca Hindistan cevizi serpin. Üzerine ayva püresini dikkatlice dökün. Karışımı düz bir spatula yardımı ile düzeltin. Oda ısısında soğuduktan sonra buzdolabına aktarın. Birkaç saat belettikten sonra küp şeklinde kesip isteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri dökerek servise hazır edin.

