



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA PELTESİ

4 adet ayva
Yeteri kadar su
1 adet vanilya çubuğu
Yarım limon
Yeteri kadar toz şeker

Ayvaların çekirdek yataklarını çıkarıp, gelişigüzel doğrayın. Tencereye alıp, ayvaların üzerini geçecek kadar su ekleyin. Vanilya çubuğu, limon suyu ve kabuğunu ilave edip ocağa oturtun. Ayva yumuşayana dek pişirip, ocaktan alın. Suyu fazla ise süzün. Fazla değilse blenderden geçirin. Püre miktarı kadar toz şeker ilave edip, yeniden ocağa oturtun. Kısık ateşte rengi sarıdan turuncuya dönene dek, yaklaşık 1-1.5 saat karıştırarak pişirin. Karışımı, yağlı kağıt serilmiş küçük boy dikdörtgen veya kare kalıplara yayın. Kuruması için önceden ısıtılmış 125 derece fırında 2 saat dinlendirin. Kalıplardan çıkarıp, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

