



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA PÜRESİ

3 adet ayva
8-10 adet kestane
2-3 diş karanfil
1 su bardağı badem sütü
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kaşar rendesi

Ayvaları çekirdeklerini çıkarıp karanfille birlikte düdüklü tencerede haşlayın.
Kestaneleri de ayrı bir yerde haşlayın.
İyice yumuşayan ayvaları ezip püre haline getirin ve ince delikli bir tel süzgeçten geçirin.
İçine tereyağının yarısını ekleyip hızla karıştırarak yağın erimesini sağlayın.
Diğer yanda haşladığınız kestaneleri ezip püreye ekleyin ve karıştırın.
Ayrı bir tavada unu kalan tereyağında kokusu çıkana kadar kavurup badem sütüyle açın.
Hazırladığınız unlu sütlü karışımı püreye ekleyin ve hızla karıştırıp yedirin.
Son olarak 2-3 yemek kaşığı kadar da kaşar rendesi ekleyin ve karıştırın.
Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

