AYVA TATLISI

1.5 kg ayva
yanm limon
1.5 kg toz şeker
125 gr dövülmüş ceviz içi
250 gr kaymak

Ayvalann kabuklan soyun, çekirdeklerini çıkartıp, küp küp doğrayın. Bol su içine atıp noımal ateşte haşlayın. Haşladığınız ayvaları süzüp , bir tepsiye dizin, bir çatal yardımı ile püre haline getirip , bir tencereye koyun. Üzerine toz şeker katıp, ateş üzerinde eriyinceye dek bekletin. Yanm limonun suyunu ilave edip, cam bir kaba koyduktan sonra buzdolabında altmış dakika bekletin. Buzdolabından çıkattıktan sonra, donmuş tatlıyı kareler halinde kesin ve kesilen parçaların üzerini ceviz içi ve kaymak ile süsleyip, servis yapın.

ML® Sakızlı Ayva Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1696 • adı:AYVA TATLISI • gönderen:melancoly • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:59