



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI ÇİKOLATALI TATLI

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 yemek kaşığı toz şeker  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı portakal suyu  
1 paket vanilya  
2 adet ayva  
Çikolata sosu için:  
3,5 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı toz şeker  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı nişasta  
2 tepeleme yemek kaşığı kakao  
1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
1 çay bardağı damla çikolata

Bir tavaya şekerini alın ve kısık ateşte eritin. Eriyen şekerin içine tereyağını ve minik küpler halinde doğranmış ayvaları ekleyip soteleyin. Üzerine portakal suyu ve vanilyayı ilave edin, ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Bir tencereye tereyağı hariç tüm sos malzemelerini alıp muhallebi kıvamında pişirin, ocaktan alın ve yağı ekleyip karıştırın. Çikolata sosunun içine ayvalı harcı ve damla çikolatayı ekleyip karıştırın. Kalıp olarak kullanacağınız kabı ıslatın ve suyunu süzün. Harcı kalıba dökün. Buzdolabında iyice soğuduktan servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servis yapın.

