



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVALI ELİT TATLI

3 adet orta boy ayva  
3 su bardağı su  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı nişasta  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı ceviz  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Ayvalar soyulur ve rendelenir. Bir tencereye aktarılır. Üzerine su konur ve yumuşayana kadar pişirilir. Sonra suda inceltilmiş nişasta, şeker, eklenir. Güzelce karıştırılır. Karıştırarak katılaşana kadar pişirilir. Son olarak kuru üzüm ve ceviz bırakılır, ateşten alınır. Servis kaselerine konur, düzeltilir. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir. Hindistancevizi serpilir ve ikram edilir.