



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI İRMİK TATLISI

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı süt
- Üzeri için:
- 1 büyük ayva
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı ceviz

Derin bir tencereye irmik şeker ve sütü alıp sürekli çırparak pişiriyoruz.

Kıvamı katılaştınca ateşten alıyoruz ve tart kalıbına boşaltıyoruz.

Öte yandan üzerinin harcını hazırlamaya geçiyoruz ayvalı soyup rendeliyoruz ve tavaya alıyoruz.

Üzerine şeker su ve tarçın ilave edip yumuşayana kadar pişiriyoruz.

Daha sonra ateşten alıp soğumaya bırakıyoruz.

Eğer ayvalar istediğiniz gibi yumuşamamış ise blender dan geçirebilirsiniz.

Daha sonra irmik tatlımızı servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarıyoruz ve üzerine ayvalı harcımızı koyup spatula ile düzeltiyoruz.

Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra dilimleyerek ve çikolata sosuyla süsleyerek servis yapabiliriz.

