



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI İRMİKLİ TART

- 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 katılaşınca ateşten alıyoruz ve tart kalıbına boşaltıyoruz
Öte yandan üzerinin harcını hazırlamaya geçiyoruz ayvayı 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.

