



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KREM

1 adet ayva
1 ay bardağı şeker
1 su bardağı su
Krem için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 ay bardağı un
2 orba kaşığı nişasta
1 orba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya

Ayva soyulur, küp şeklinde doğranır. 1 su bardağı şeker ve 1 çay bardağı şeker kaynatılır, ayva atılır, yumuşayana kadar pişirilir. Süzgece aktarılır. Şekerli suyun üzerine süt, şeker, un nişasta ve tereyağı konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya ve ayva katılır, kaselere paylaşılır. Soğuk servis yapılır.