



AYVALI MUHALLEBİ

Su 1 l
Toz şeker 1 su bardağı
Tarçın 1 adet
Karanfil 3 adet
Ayva 3 adet
Süt 3 su bardağı
Nişasta 2 yemek kaşığı
Un 2 yemek kaşığı
Toz şeker 1,5 su bardağı
Tereyağı 1 yemek kaşığı

İlk olarak ayvaları soyup ortalarındaki çekirdekleri çıkararak dört parçaya bölün.
Bir tencereye su, toz şeker, tarçın ve karanfili ekleyip ayvalar iyice yumuşayana dek kaynatın.
Ardından ayvaları bir kaseenin içerisinde iyice ezin.
Muhallebi için bir tencerenin içerisinde tereyağ hariç tüm malzemeleri ekleyip karıştırın.
Ardından ocağa alıp kaynayana dek karıştırın.
Kıvam alıp yoğunlaşınca içerisinde tereyağını ekleyip karıştırarak ocaktan alın.
Servis kabının içerisinde önce ayva püresi ardından muhallebiyi ekleyip soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

