



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI SEPET

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g soğuk tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı su

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

2 adet ayva (orta boy)

3 adet karanfil

2 adet kabuk tarçın

2 çay bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

0,5 çay bardağı yaprak badem

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin, su, un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 20-25 dakika bekletin.

Ayvaların kabuklarını soyun, elma dilimi şeklinde kesin ve tencereye alın. Üzerine karanfil, kabuk tarçın, su ve toz şekeri ilave edin. Orta ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirin. Süre sonunda ayva dilimlerini bir tabağa alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından alın ve tezgah üzerinde kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdının üzerinde merdane ile 14x30 cm boyutlarında oval açın.

Pastacı kremasını soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Hamurun orta kısmına uzunlamasına 5 cm genişliğinde yayın. Üzerine soğuyan ayva dilimlerini sıralayın. İki kenarda kalan hamurları 1,5 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin ve bu şeritleri balıksırtı olacak şekilde ayvaların üzerinde birleştirin. Üzerine yaprak bademleri sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve üzerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169600 • adi:Ayvalı Sepet • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:50