



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TART

4 tane ayva
5 yumurta
1 ay bardağı süt
Aldığı kadar un
2 kaşık nişasta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 ay kaşığı karbonat
100 gr tereyağı
1 tutam tuz

Tereyağı, şeker, yumurta, tuz, süt ve sıvıyağ bir kapta iyice çırpılıp karbonat da ilave edilip, karıştırılır (tartın renginin kararmaması için karbonatı sıklımlış yarım limon suyu ile karıştırıp kullanmak gerekir).

Karışıma aldığı kadar un ilave edilir ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur.

Tart hamurunu kalıba göre bir parmak kalınlığında açılır ve kalıbın kenarlarına 1 parmak yukarı doğru taşırılır.

atal tartın birkaç yerine batırıp çıkarılır.

Tartın düzgün kabarması için kızgın fırında pişirilir. zerine ayvalı muhallebi soğuk olarak dökülüp buzdolabında dinlendirilir. zerine hindistancevizi serpebilirsiniz.

Ayvalı Muhallebinin Yapılışı:

Ayvalar rendelenip 1.5 su bardağı su, 1 su bardağı şeker ile ayvalar hamur gibi oluncaya kadar pişirilir.

Ayrı bir kapta 2 kaşık nişasta 2 su bardağı su ile karıştırıp kaynamakta olan ayvanın içine dökülür, karıştırma karıştırma pişirilir.

Parlak bir kıvama gelince ateşten alınıp soğutulur.

[ML® Ayvalı Su Muhallebisi için tıklayın](#)