



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TEPİSİ PASTASI

Ayva için;
100 gr. şeker
2 adet yıldız anason
1/2 adet limon
5 adet ayva
Hamur için:
250 gr. yumuşak tereyağı
200 gr. şeker
5 adet yumurta
250 gr. un
50 gr. nişasta
1 paket kabartma tozu
50 gr. öğütölmüş badem
60 ml. süt
Tuz
Beze için;
160 gr. şeker
3 yumurta beyazı
15 ml. limon suyu
10 gr. toz anason
Tuz
Ayrıca:
50 gr. ayva marmelatı
15 gr. pudra şekerı

800 ml. su, yıldız anason ve şekerı kaynatın. Limonu ince dilimlere kesin.

Ayvaları soyup dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve her parçayı 3'er dilime keserek limonlarla suya ekleyin. Kısık ateşte 30-35 dakika, ayvalar hafif diri kalacak şekilde pişirin. Ayvaları tencereden çıkarın ve soğumaya bırakın.

Hamur için: Tereyağını, bir tutam tuzu, şekerı mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Un, nişasta, kabartma tozu, badem ve sütü karışıma ilave ederek karıştırın. Hamuru, 39x32 cm. ebadındaki yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine ayva dilimlerini yerleştirin.

Beze için: Şeker ve 50 ml. suyu tencerede kuvvetli ateşte 1 dakika kaynatın.

Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ve limon suyu ile katı çırpın. Devamlı karıştırarak sıcak şuruba yavaşça akıtarak ilave edin ve katılaşıncaya kadar çırpın. Soğuk su dolu kapta soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edin. Anason ile tatlandırın.

Bezeyi ucu geniş sıkma torbasına doldurun. Ayvaların üzerine sıkın. Pastayı 190°C'de ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

Ayva marmelatını ısıtın, ayvaların üstüne sürün, pudra şekerı serpin.