



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TURTA

Merve Günel

3 adet ayva
2 su bardağı vişne suyu
1 çay bardağı toz şeker
2 adet karanfil
Kreması için;
1 paket labne peynir
1 su bardağı krema
3 çorba kaşığı toz şeker
Tart hamuru için:
125 gr tereyağı
1 yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağı un
4 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz

Tart hamuru için karıştırma kabına bütün malzemeler alınır. Hamur yapılır tart kalıbına hamur dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 180c derecede pişirilir. Ayvayı soyun elma diliminden daha ince ayvaları dilimleyin tencereye alın, üstüne çekesi, karanfil, vişne suyunu ekleyip, pişirin tartın kreması için kremayı bir kaba alın mikserle çırpın üstüne lapne peynirini ekleyip çırpın tart hamurunu fırında çıkartıp üzerine kremayı sürün üzerine pişen ayvaları dizin servise alın üzerine yeşil fıstık üzerine serpiştirilir.