



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI TURTA

Hamuru için:

1/2 kilo un

50 gram tozşeker

10 gram tuz

250 gram tereyağı

2 adet yumurta sarısı

1 kahve fincanı su

Üzeri için:

3 adet ayva

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Kreması için:

5 adet yumurta sarısı

1/2 çay kaşığı vanilya

125 gram tozşeker

30 gram nişasta

30 gram un

1/2 litre süt

Hamur malzemesini karıştırıp, iyice yoğurduktan sonra 10-15 dakika dinlendirelim.

Hamuru iyice yağladığımız tart kalıbına kenarlarını da kaplayacak şekilde yayalım.

Kabarmaması için birkaç yerinden çatalla deldiğimiz hamuru, fırında hafif renk alıncaya kadar pişirelim.

Yumurta sarısını, vanilyayı, tozşekerini, nişasta ve unu karıştırıp, ılık süte ilave ederek, çırpalım.

Orta ısıda ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip, soğutalım.

Ayvaları soyup, elma dilimi gibi ince ince doğrayalım.

Üzerine 1 su bardağı tozşeker ve 1 su bardağı su ilave edip, kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirelim.

Tartı fırından çıkarıp, üzerine hazırladığımız kremayı bir parmak kalınlığında yayalım.

Ayvaların suyunu süzüp, kremanın üzerine dizelim.

Tekrar fırına verip, ayvalar kızarıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkınca soğutup, dilimleyerek servis yapalım.