



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU VE AYVA TATLISI

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

3 ayva
2 ay bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 paket vanilya
Tabanı için:
1 paket tuzsuz peksimet
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı sıcak su
Muhallebi için:
1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 paket vanilya
2 parça damla sakızı
Sos için
1 paket çikolatalı sos
1 paket bitter çikolatalı sos
4 su bardağı süt
Süslemek için:
File badem
Toz Antep fıstığı
Taze meyve

Ayvaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Şeker, su, vanilya ile birlikte tencereye alın ve yumuşayınca kadar pişirin. Peksimetleri dikdörtgen bir kalıbın içine tek sıra şeklinde dizin. Toz şekerini tencereye alıp orta ateşte eriyinceye kadar bekletin. Şeker tamamen eriyip karamel rengi alınca 2 su bardağı suyu ekleyin ve birkaç dakika kaynatın. Kepçe ile peksimetlerin üzerine gezdirerek dökün. Ayvaları kevgirle alıp suyunu süzdürerek peksimetlerin üzerine yayın. Muhallebi için süt, un, şeker ve vanilyayı karıştırıp orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Damla sakızlarını ilave edip eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Mutfak robotunda ılınca kadar çırpın. Muhallebiyi ayvaların üzerine kapatacak şekilde dökün. Çikolata soslarını tencereye aktarın. Sütü azar azar ekleyip karıştırın. Orta ateşte koyulaşınca kadar pişirin ve muhallebinin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince üzerine streç folyo ile kapatarak 1 gece buzdolabında bekletin. Dilimleyip taze meyve, file badem ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129529 • adı:Çikolata Soslu ve Ayva Tatlısı • gönderen:Vanya Dayı • indirme tarihi:12.05.2024 - 15:01