



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME AYVA TATLISI

3 adet ayva
2 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 su bardağı su

Ayvalar soyulur, elma dilimi şeklinde dilimlenir. Tencereye yerleştirilir. Üzerine su konur. Kapak kapatılır. Kısık ateşte yarım saat pişirilir. Nişasta 1 çay bardağı suda eritilir. Ayvaların üzerine önce şeker, sonra nişasta eklenir. Kaşıkla ezerek pişirilir. Yayvan bir fırın kabına dökülür, düzeltilir. Soğuyunca kare şeklinde kesilir.
