



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI AYVA

3 adet ayva  
1 su bardağı şeker  
3 adet muz  
Muhallebi için:  
2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı buğday nişastası  
5 çorba kaşığı şeker  
2 paket vanilya  
1 yumurta sarısı

Öncelikle ayvaları üç parmak eninde kesin ve fırın tepsisine dizin. Üzerine şekeri döküp 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Muhallebiyi yapmak için tencereye yumurta sarısı, süt ve şeker ekleyip çırpın. Nişasta ilave ederek ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı döküp karıştırarak soğumaya bırakın. Rendelenmiş muzları, istenirse kıyılmış cevizleri de ekleyin ve karıştırın. Bu kremayı pişirdiğiniz ayvalarla birlikte bardak ya da kâselere sırayla kat kat yerleştin. Üzerine fıstık ve pudra şekeri serpip ikram edin.