



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEŞELİ AYVA

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

500 gr ayva
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
Krema için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
140 gr toz şeker
1 yumurta
1 yumurtanın sarısı
50 gr un
20 gr margarin
1 paket vanilya
6 yemek kaşığı vişne
Süslemek için:
Minik bisküviler
Meyve şekerlemesi Fındık, fıstık
50 gr bitter çikolata

Ayva kompostosu hazırlayın. Ayvalar dağılıncaya kadar pişirin. Ayvaları çıkarıp püre haline getirin. Krema için, süt, krema ve vanilyayı ufak bir tencerede karıştırıp kaynayıncaya kadar pişirin. Bir kaptta yumurta ve toz şekeri mikserle çirpin. Unu ilave edip karıştırmaya devam edin. Bu karışımı kaynamakta olan karışıma ekleyin ve koyulaşıncaya kadar pişirmeye devam edin. Kremayı ikiye bölün. Yarisına çilek karıştırın. Bardakların en altına ayva püresini paylaşın. Üzerine beyaz kremayı ekleyin. Tekrar ayva püresini ilave edin. En üste meyve aromalı kremayı dökün ve soğumaya bırakın. Süslemek için bisküvilerin üzerine fındık fıstık serpiştirin. Üzerlerine eritilmiş çikolata dökün. Servis yapın.

