



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AYVA TATLISI

- 2 adet büyük boy patates
- 1 adet ayva
- 1 çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı su
- 2 adet ceviz
- Bir tutam tuz
- Bulamak için:
Pudra şekeri
- Kıtır harç için:
2 dilim bayat ekmeğ
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay bardağı toz şeker

Patatesleri haşlayıp çatalla ezin. Soğuyunca içine nişasta, yumurta, un ve tuz ekleyip yoğurun. Ayvanın kabuklarını soyun ve ortalarını oyun. Üzerine toz şeker ile suyu ekleyerek 15-20 dakika pişirin. Kıtır harç için; kızartılıp robottan geçirilmiş ekmeğ, tereyağı ve toz şekeri, şeker eriyip rengi dönene kadar yapışmaz yüzeyli bir tavada kavurun. Ayvaların ortasına ceviz koyun ve patatesli harcı ikiye ayırıp ayvaların etrafını kaplayın. Kaynayan suda ayvaları 15 dakika haşlayın. Sudan çıkarıp pudra şekeri bulayın ve dilimleyin. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine kıtır harcı serpin. Ayva marmeladı ve cevizle süsledikten sonra servis yapın.

