



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ AYVA TATLISI

<https://cook.com.tr>

Un 1 Yemek Kaşığı
Toz Şeker 2.5 Su Bardağı
Su 2 Su Bardağı
Ayva 3 Adet
Yağlı İnek Sütü 1 Litre
Yumurta 3 Adet
Vanilya 1 Paket

3 adet ayvayı rendeleyin, 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı su ile tencereye koyup, yumuşayana dek pişirin. Isıya dayanaklı bir kaba döşeyin. Soğuması için bekletin. Tencerede 1lt süt, 3 kaşık un, 1 su bardağı şeker, 3 yumurta sarısı 3 1 paket vanilyayı mikserle çirpin, ardından orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Sıcak muhallebinizi, soğumuş ayva rendesinin üzerine dökün. 3 yumurtanın akını, 1/2 su bardağı şekerle çirpin, muhallebinin üzerine dökün, 200 derecede üzeri kızarana dek fırında pişirin. Soğuduktan sonra COOK Streç Film ile üzerini kapatıp, buzdolabında 24 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.