



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AYVA TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya
1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
1 çorba kaşığı dolusu margarin
3 adet ayva rendesi
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı toz fındık
SÜSLEMEK İÇİN
Yeşil fıstık vs.

Tencereye sütü, şekeri, unu, nişastayı, yumurta sarısını koyun. Pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Ateşte göz göz oluncaya kadar pişirin. Limon kabuğunu, vanilyayı, limon suyunu ilave edin. Ateşten alın, mikserle 5 dk. çırpın. Cam bir kaba boşaltın. Diğer bir tencerede ayva rendesini ve şekeri kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. İçine fındığı ilave edin ve karıştırın. Tatlının üzerine istediğiniz şekilde koyun. Fıstıkla süsleyin servis yapın.

NOT: Arzuya göre tepsinin altına da ayva koyabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023