



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE SOSLU AYVA BENYESİ

Malzemeler

BULAMAÇ SOS İÇİN:

180 gr. PINAR un

185 ml. PINAR süt

30 gr. rafine yağ

2 adet yumurta sarısı

2 adet yumurta beyazı

50 gr. tozşeker, az tuz

Yumurta beyazı ve şeker hariç diğer malzemeleri çukur bir kabın içinde karıştırarak birbirine yedirin. Çok karıştırmayın ki hamur özleşmesin. Sosu kullanacağınıza yakın yumurta beyazını ayrı bir kabın içinde biraz tozşeker ve yarım limon suyu ekleyerek kar haline gelinceye kadar çırpın ve ağır ağır sosa yedin.

VİŞNE SOS İÇİN:

150 gr. vişne püresi

1 çay fincanı PINAR vişne suyu

100 gr. toz şeker

1/2 limon suyu Varsa 1 çorba kaşığı glikoz

Malzemelerin tümünü ağır ateşte kaynatıp,soğutun. Sosunuz hazır olacaktır.

Hazırlanışı İri bir ayvayı soyup, posasını çıkarın. Limonlu suda 5 dk. haşlayın. Soğuyunca 4 yuvarlak parçaya ayırın. Üzerine pudra şekeri serpin. Hazırladığınız bulamaç sosun içine bir çatal batırıp, kızgın rafine yağda hafif pembeleşinceye kadar kızarttıktan sonra bir peçeteye koyun. Yağı süzülünce süsleyip, vişne sosunu tabağın dibine dökün. Ve ayvayı üzerine oturtup, PINAR krem şanti ile süsleyin. Toz yeşil fıstık ve pudra şekeri serpip servise sunun.