



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ AYVA TATLISI

4 ayva
4 su bardağı vişne suyu
1 kahve fincanı esmer şeker
1-2 çubuk tarçın
6-7 diş karanfil
1 çorba kaşığı nişasta
200 ml krema
1 kahve fincanı file antepfıstığı
Birkaç nane yaprağı

Ayvaları soyup ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını temizleyin. Ayvaları yayvan bir tencereye dizin. Ayva çekirdeklerini serpiştirin. Üzerine şeker, tarçın, karanfil ve vişne suyunu gezdirip orta ateşte pişmeye bırakın. Ayvaların diğer tarafını çevirip yumuşayana kadar pişirin. Ayvaları tencereden alıp soğumaya bırakın. Kremayı bir kaba alıp koyulaşana kadar mikserle çirpin. Nişastayı ayvaları pişirdiğiniz suda eritin. Koyulaşana kadar pişirin. Ayva tatlılarını servis tabağına alıp hafif pelteleşmiş sosunu üzerlerine gezdirin. Ayvaların ortasını çirpılmış krema ile doldurun. File antepfıstıkları ve taze nane ile süsleyip servis yapın.

[ML® Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın](#)

