



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

AYVALI SU MUHALLEBİSİ



2 adet ayva
Yarım su bardağı toz şeker
1 ay bardağı su
Su Muhallebisi için;
3 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı buğday nişastası
1 paket vanilya

- # İlk işlem olarak ayva tatlısı hazırlanır. Ayvalar soyulur, ortadan kesilir, çekirdekleri çıkartılır, yarım daire şeklinde dilimlenir.
- # Ayva dilimleri tencereye dizilir, üzerine toz şeker ve su konur, kapağı kapatılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü tencerenin ağızı kapalı olarak ayvalar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Ayvalar süzgece çıkarılır yarım saat kadar şerbeti süzülür. Bu sürede ayvalar soğur.
- # Tencerede kalan ve szlen şerbet muhallebinin pişeceğı tencereye aktarılır. zerine soğuk süt, soğuk su, nişasta ve toz şeker eklenir, ateşe koymadan iyice karıştırılır.
- # Su muhallebisi orta ateşe sürekli karıştırarak kıvama gelene kadar pişirilir, vanilya katılır.
- # Orta büyüklükte kenarlı bir tepsi hafif ıslatılır, su muhallebisinin yarısı tepsiye dökülür.
- # zerine ayva tatlısı dizilir, daha sonra kalan muhallebi düzeltilerek dökülür. Tatlı buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü kare řeklinde dilimlenir, arzuya göre süslenir, servise sunulur.

Not: Ayva, kalp sağılığı için tavsiye edilen bir meyvedir. Ancak ayvanın pişirilerek tüketilmesi daha faydalıdır.