AYVALI KUP



Sütlü kısım için:
3 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
Ayvalı kısım için:
2 adet orta boy ayva
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 su bardağı ceviz

Ayvalar çabuk hareketlerle soyulur, rendelenir, tencereye aktarılır. Üzerine su ve şeker eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir.
Diğer tarafta başka bir tencereye süt, şeker ve irmik konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kabarana kadar pişirilir. Ateşten alınır, vanilya katılır, karıştırılır.
10 dakika sonra pişen ayvaya cevizin yarısı eklenir. (Kalan ceviz süs için ayrılır.)
6 adet kup bardağına ya da kaseye önce sütlü karışım paylaştırılır. Sonra üzerine ayvalı harç taksim edilir. En üste ayrılan ciz bırakılır.
Tatlılar buzdolabı konur. 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Ceviz sıcak ayvaya eklenirse yağını bırakır ve tadını değiştirebilir. Bu yüzden biraz soğuması beklenmelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2201 | Adı: Ayvalı Kup | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:25