Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVALI SU MUHALLEBİSİ



2 adet ayva
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
Su Muhallebisi İçin;
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 ağzı kapalı olarak ayvalar yumuşayana kadar pişirilir.
Ayvalar süzgece çıkarılır yarım saat kadar şerbeti süzülür. Bu sürede ayvalar soğur.
Tencerede kalan ve süzülen şerbet muhallebinin pişeceği tencereye aktarılır. Üzerine soğuk süt, soğuk su, nişasta ve toz şeker eklenir, ateşe koymadan iyice karıştırılır.
Su muhallebisi orta ateşte sürekli karıştırarak kıvama gelene kadar pişirilir, vanilya katılır.
Orta büyüklükte kenarlı bir tepsi hafif ıslatılır, su muhallebisinin yarısı tepsiye dökülür.
Üzerine ayva tatlısı dizilir, daha sonra kalan muhallebi düzeltilerek dökülür. Tatlı buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir.
Ertesi günü kare şeklinde dilimlenir, arzuya göre süslenir, servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 894 | Adı: Ayvalı Su Muhallebisi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:31