



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

AYVALI PELTE



3 Adet ayva
2 Su bardağı kayısı reçeli
5 Su bardağı su
1 Su bardağı buğday nişastası
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz

- # Bir gece önceden ayvalar soyulur, ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır, ince dilimlenir.
- # Ayva dilimleri arasına bir su bardağı toz şeker serperek bir tencereye konur. Üzerine bir çay bardağı su eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak bir gece beklenir.
- # Ertesi gün orta ateşte ayva dilimleri yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra pişen ayvalar süzgece çıkarılır.
- # Aynı tencereye robottan geçirilmiş kayısı reçeli yada kayısı marmeladı, 5 su bardağı soğuk su, buğday nişastası ve toz şeker konur. Ateşe koymadan önce malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Karışım orta ateşli ocakta sürekli karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamını alınca vanilya katılır, ocaktan alınır.
- # Orta büyüklükte kenarlı dikdörtgen yada kare bir kap hafif ıslatılır. Hazırlanan peltenin yarısı düzgün bir şekilde dökülür.
- # Üzerine pişmiş ayva dilimleri sıkı sıkı dizilir. Ayvanın üzerine kalan pelte dökülür, düzeltilir.
- # Ayvalı pelte buzdolabının alt rafında bir gece dinlendirilir. Tatlı servis yapılacağı zaman kare kare kesilir, üzerine dövülmüş ceviz serpilir.

Not: Mutfak robotu yada blender mevcut değilse kayısı reçeli süzgece konur, kaşığı tersi ile bastırarak süzgeçten geçirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir.