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 blendır mevcut değilse kayısı reçeli süzgece konur, kaşığın tersi ile bastırarak süzgeçten geçirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1335 | Adı: Ayvalı Pelte | İndirme tarihi: 01.07.2025 - 12:48