



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

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 paylaşılır. 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.