

Ayvalı Tahinli Kıtır Üst Tatlısı

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 3 ayva
- Yarım su bardağı tahin
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı yulaf ezmesi
- 100 g soğuk tereyağı
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, susam ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C'ye ısıtıp küçük fırın kabını hazırlayın. Ayvaları soyup çekirdek yataklarını çıkarın ve küp doğrayın. Tahin, un, yulaf, esmer şeker, tarçın ve cevizi ölçün; soğuk tereyağını karışıma katana kadar buzdolabında tutun.

Servis Önerisi:

Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra 10 dakika dinlendirin ve ılık servis edin. Kaşıkla ayva ve tahinli yulaflı kıtır üstü birlikte alın; üst tabaka soğudukça daha gevrekleşir.

Yapılışı:

1. Ayvaları hazırlayın:

- Ayvaları soyup çekirdek yataklarını çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın.
- Tahinli kıtır üst için tahin dışında un, yulaf, esmer şeker, tarçın ve cevizi ayrı bir kapta hazırlayın.

Kiraz'in Mutfağı

2. Kıtır karışımı yapın:

- Soğuk tereyağını küp doğrayıp un, yulaf, esmer şeker ve tarçınla parmak uçlarınızla iri kırıntılar oluşana kadar ovalayın.
- Cevizi ekleyip karıştırın; tahini azar azar gezdirerek karışımın bazı yerlerinde kümeler oluşturun.

3. Tatlıyı katmanlayın:

- Ayva küplerini küçük fırın kabına yayın. Kıtır karışımı meyvenin üzerine eşitçe dağıtın.
- Üst tabakayı bastırıp sıkıştırmayın; aralarda boşluk kalması kızarıp kıtırlaşmasına yardım eder.

4. Fırınlayıp dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında ayvalar yumuşayıp üstü altın rengi olana kadar yaklaşık 30–35 dakika pişirin.
- Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirin; ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ayva küpleri çatal batacak kadar yumuşamalı; kıtır üstü ise altın rengi alıp kuru, gevrek kümeler oluşturmalıdır. Fırın kabında fazla meyve suyu kaynamamalı; tatlıyı çıkardıktan sonra kısa süre dinlendirerek üst tabakanın kıtırlaşmasını bekleyin.

Saklama:

Tatlıyı iki saat içinde kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Kıtır üst bekledikçe yumuşar; servis etmeden önce düşük ısıdaki fırında kısa süre ısıtarak dokusunu canlandırabilirsiniz.

>> **İpucu:** Ayvayı küp kesip yumuşayana kadar kısa ön pişirin; soğuk tereyağını unlu karışıma parmak uçlarıyla ufalayın.

Kiraz'ın Mutfağı