



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI AYVA TATLISI

2 adet ayva
2 adet elma
2 su bardağı şeker
6 su bardağı su
3 adet karanfil
1 paket kaymak
Toz fıstık

Ayvaların kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarttıktan sonra ikiye bölüyoruz. Tencereye dizerek, içine rendelenmiş elmaları ve karanfili atıyoruz. Tencereye şeker ve suyu ilave ederek, haşlanıncaya kadar pişiriyoruz. Haşlanmış ayvaları tepsiye dizerek, 180 derecedeki fırında 20 dakika pişiriyoruz. Piştikten sonra ayvayı tabağa alıp, ayvayla beraber pişirdiğimiz elma rendelerini ayvanın ortasına koyuyoruz. Üzerine kaymak ve fıstık koyarak, servis ediyoruz.