AYVA TATLISI

4 orta boy ayva
1 su bardağı su
250 g toz şeker
2 adet karanfil
2 rulo kaymak
1 limon

Ayvaları soyup ikiye bölün. Çekirdek ve çekirdek yataklarını çıkararak bir tülbendin içine koyun. Tencereye suyu koyup ayvaları ve çekirdekleri 6 dakika haşlayın. Haşlandıktan sonra ayvaları çıkarın.
Şekerin 200 gramını ayvaların kaynadığı suya atarak 2-3 dakika kaynatın. Ayvaları tekrar karanfil ile birlikte şekerli suya katarak kapağını kapatın. Hafif ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirin. Ayvalar şekeri iyice çeksin diye ara sıra şerbeti ayvaların üzerine gezdirin.
Bir kapta kalan toz şekeri karamelleştirmek için karıştırarak kavurun. Yarım limon suyunu da ilave ederek topaklaşmasını önleyin. Şeker kaynamaya başladığında hızla karıştırıp ateşten alın ve karıştırmaya devam edin. Diğer yandan kaynayan ayva şerbetinden kaşık kaşık ilave edip karameli kıvamında tutun. Karameli pişen ayvalara ilave edin. (Ayvanın koyu rengini çekirdekler ve karamel sağlamaktadır.)
Pişen ayvaları servis tabağına alın, soğutun. Ortalarına bir kaşık kaymak koyarak servis yapın.

Not: Tencerede kalan şerbet jöleleşecek. Bir kavanoza alarak buzdolabında saklayın. Bir sonraki ayva tatlısı yapımında karamelleştirme yerine bundan bir iki çorba kaşığı katarak istenilen koyu kırmızı rengi elde edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29087 • adı:Ayva Tatlısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:29