



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

3 adet Ayva
3,5 su bardağı toz şeker
3 adet elma
5-6 adet karanfil

Ayvaları yıkayıp soyduktan sonra ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini temizleyin. Çıkan çekirdekleri bir tülbende sarın. Ayvaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Elmaları soyup rendeleyerek ayvaların ortasına doldurun. Tozşeker, karanfil ve ayva çekirdeklerini de ekleyip üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. 220 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Soğuyunca isteğe göre kaymak veya çırpılmış krema ile servis yapın.

