



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AYVA TATLISI

3 büyük ayva
2 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı karanfil
1 adet elma

Ayvaların kabuklarını soyup, ortalarından uzunlamasına, iki parçaya bölün.

Çekirdek kısmını oyarak çıkartın ve diplerini hafifçe düzleştirin.

Beş yarım ayvayı, dibi düz bir kaba sıralayın. 1,5 bardak su ve yarım bardak tozşeker ve 5-6 ayva çekirdeği koyup, hafifçe haşlayın.

Yarım ayvayla, soyulmuş bir elmayı irice rendeleyin. Bir bardak tozşeker ve 1 kahve fincanı su katıp karıştırarak marmelat halinde pişirin.

Hazırladığınız marmeladı, fotoğrafta görüldüğü gibi ayvaların ortalarına taksim edin. Kalan şekeri ve karanfilleri üstlerine serpiştirin ve kısık ateşte kaynatarak kızarmasını ve şurubun koyulaşmasını sağlayın.

Soğuduktan sonra dilerseniz kaymakla servis yapın.

[ML® Ballı Muz için tıklayın](#)