AYVA TATLISI

2 adet ayva
2 su bardağı şeker
Ayva çekirdekleri
3 adet karanfil
Üzerine: süzme yoğurt ve pudra şekeri, ceviz

Ayvaların kabuklarını soyup ikiye bölün çekirdeklerini de alıp tencereye koyun. Şekeri, karanfili ve üzerini geçecek şekilde su koyun. Yaklaşık 35- 40 dakika kadar pişirin. Ve soğumaya bırakın. Yoğurt ve pudra şekerini bir kapta çırpın. Servis tabağına alınan ayvaların ortasına yoğurtlu karışımı koyun. Cevizi de etrafına yerleştirin ve tenceredeki ayvaların piştiği suyu üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:71587 • adı:Ayva Tatlısı • gönderen:dava adamı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:55