



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

1 Paket Sana Klasik
200 gr Manda kaymağı
1 Biraz karanfil
1 Su Bardağı şeker
60 gr Lohusa Şekeri
1 Adet limon
4 Diş karanfil
2 Su Bardağı su
1 Avuç Ceviz İçi
1 Adet Çubuk tarçın
3 Adet ayva

Ayvaları soyup boylamasına ikiye bölün. Çekirdek yataklarını çıkarın, çekirdeklerini bir kenara ayırın. Yayvan bir tencerede 2 su bardağı su, ayva çekirdekleri, karanfil ve tarçın kabuğunu kaynatın. Ayvaları kaynar suyun içine atın. Tencerenin kapağını kapatın. Ayvalar yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine şekeri ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Fırını 200 (turbo 180) derecede ısıtın. Ayvaları bir tepsiye dizin. Sıcak fırının üstten ikinci rafında üzeri hafif renk alana kadar, 5-10 dakika fırınlayın. Ayva tatlısının ortasındaki boşluklara kaymak koyarak servis yapın.

Not: Pişme suyuna atılan ayva çekirdeği tatlıya hem renk, hem de peltemsi bir kıvam verir.